# BEJUBLAD RAFFINERAD

PT

ES

GR

NL

Design and Quality
IKEA of Sweden

Consulte a última página deste manual para obter a lista completa dos centros de assistência técnica autorizados e os respectivos números de telefone nacionais.

Consulte la última página de este manual para ver la lista completa de centros de servicio autorizado designados por IKEA y los correspondientes números de teléfono nacionales.

Ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα αυτού του εγχειριδίου για την πλήρη λίστα των οριζόμενων εξουσιοδοτημένων κέντρων εξυπηρέτησης πελατών της IKEA και τους αντίστοιχους εθνικούς τηλεφωνικούς αριθμούς.

Zie de laatste pagina van deze handleiding voor de volledige lijst van door IKEA aangewezen Geautoriseerde servicecentra en de bijbehorende telefoonnummers.


**PORTUGUÊS 4**
**ESPAÑOL 33**
**ΕΛΛΗΝΙΚΑ 62**
**NEDERLANDS 91**

## Índice


| | | | |
|---|---|---|---|
| **Informações de segurança** | **4** | **O que fazer se...** | **23** |
| **Descrição do produto** | **7** | **Especificações técnicas** | **24** |
| **Painel de comandos** | **9** | **Instalação** | **25** |
| **Lista de funções** | **9** | **Conselhos de utilização e sugestões** | **27** |
| **Descrição do visor** | **10** | **Ligação eléctrica** | **29** |
| **Utilização diária** | **13** | **Questões ambientais** | **29** |
| **Tabelas de cozedura** | **16** | **GARANTIA IKEA** | **30** |
| **Limpeza e manutenção** | **21** | | |


## Informações de segurança

A sua segurança e a de outros é muito importante.
Este manual e o próprio aparelho incluem avisos de segurança importantes, os quais deverá ler e cumprir em todas as situações.
⚠ Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, o qual alerta os utilizadores para eventuais riscos para eles próprios e para os outros.
Todos os avisos de segurança são precedidos pelo símbolo de perigo e pelos termos seguintes:
⚠ **PERIGO!** Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, provocará uma lesão grave.
⚠ **AVISO!** Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, poderá provocar uma lesão grave.
Todos os avisos de segurança fornecem detalhes específicos do eventual risco presente e indicam a forma de reduzir esse risco de lesões, danos ou choques eléctricos resultantes do uso incorrecto do aparelho. Cumpra cuidadosamente as instruções seguintes:

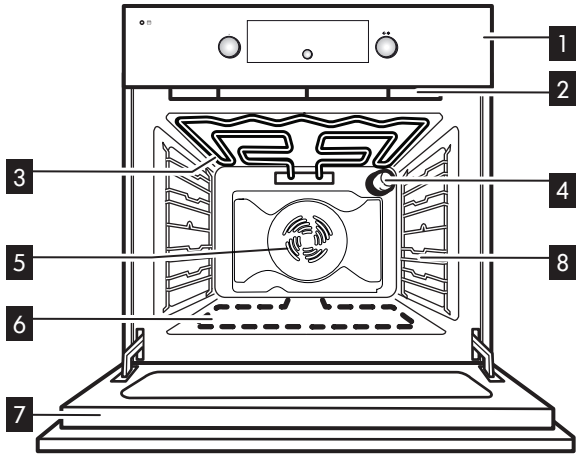
- Utilize luvas de protecção para executar todas as operações de desembalagem e de instalação.
- Antes de realizar os trabalhos de instalação desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- A instalação eléctrica e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. Não repare nem substitua qualquer componente do aparelho a menos que especificamente declarado no manual do utilizador.
- A substituição do cabo eléctrico deve ser efectuada por um electricista qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória segundo a lei em vigor.
- O cabo eléctrico deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho, depois de instalado no respectivo lugar, à tomada eléctrica da parede.
- Depois de instalar o aparelho, instale um disjuntor multipolar com uma separação entre contactos

(de pelo menos 3 mm) em todos os pólos que permita efectuar a desconexão total numa situação de categoria de sobretensão III, o qual deve ser incorporado na instalação fixa de acordo com os regulamentos nacionais de instalações eléctricas.
- Não utilize fichas múltiplas ou extensões.
- Não puxe o aparelho pelo cabo de alimentação quando o desligar da tomada eléctrica.
- Os componentes eléctricos não poderão ficar acessíveis ao utilizador após a instalação.
- Se a superfície da placa de indução estiver partida, não a utilize e desligue o aparelho para evitar a ocorrência de eventuais choques eléctricos (só para modelos com função de indução).
- Não toque no aparelho com partes do corpo húmidas e não o utilize com os pés descalços.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico de cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecimento de divisões). O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidade físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e de conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido fornecidas instruções relativas ao uso seguro do aparelho e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Os procedimentos de limpeza e de manutenção por parte do utilizador não devem ser feitos por crianças sem supervisão.
- As partes acessíveis do forno podem ficar quentes durante a utilização do mesmo. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas do aparelho a fim de garantir que não brincam com o mesmo.
- O aparelho e os componentes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Tome as devidas precauções para evitar tocar nas resistências do aparelho. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho, a menos que sejam supervisionadas de forma contínua.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências ou nas superfícies internas do aparelho - risco de queimaduras. Não permita que o aparelho entre em contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que os componentes tenham arrefecido o suficiente.
- No final da cozedura, tome todas as medidas de precaução quando abrir a porta do aparelho, deixando sair gradualmente o ar quente ou o vapor antes de aceder

ao forno. Quando a porta do aparelho está fechada, o ar quente é ventilado através da abertura situada por cima do painel de controlo. Não obstrua as aberturas de ventilação.
- Utilize luvas adequadas para fornos para retirar panelas e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.
- Não coloque materiais inflamáveis no interior ou próximos ao aparelho: perigo de incêndio, caso o aparelho seja inadvertidamente ligado.
- Não aqueça nem cozinhe no forno alimentos em frascos ou recipientes fechados. A pressão acumulada no interior poderá fazer explodir o frasco e danificar o forno.
- Não utilize recipientes feitos de materiais sintéticos.
- Os óleos e a gordura sobreaquecidos poderão provocar facilmente um incêndio. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura e em óleo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.
- Se utilizar bebidas alcoólicas para cozinhar alimentos (por exemplo, rum, conhaque, vinho), lembre-se que o álcool evapora a temperaturas elevadas. Em virtude disso, poderá ocorrer o risco de os vapores libertados pelo álcool se incendiarem ao entrarem em contacto com a resistência eléctrica.
- Nunca utilize equipamentos de limpeza a vapor.
- Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Mantenha as crianças afastadas do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica (apenas nos fornos com a função de limpeza pirolítica).
- Durante e após a limpeza pirolítica, mantenha todos os animais domésticos (especialmente as aves) afastados do local onde está situado o aparelho.
- Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.
- Não utilize produtos de limpeza fortes e abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno pois poderão riscar a respectiva superfície e provocar a quebra do vidro.
- Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o aparelho está desligado para evitar a ocorrência de choques eléctricos.

**Eliminação de electrodomésticos**
- Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Antes de eliminar o aparelho, corte o respectivo cabo eléctrico.
- Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de electrodomésticos, contacte as autoridades locais competentes, o serviço de recolhas de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

## Descrição do produto




1 Painel de controlo
2 Ventoinha de arrefecimento[1)] (não visível)
3 Resistência superior/grill
4 Lâmpada posterior do forno
5 Ventoinha do forno
6 Resistência inferior (não visível)
7 Porta do forno
8 Grelhas laterais

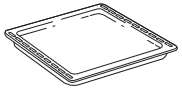
1) A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar por alguns minutos, mesmos depois de desligado o forno. Durante a limpeza pirolítica, a ventoinha funciona mais rápido do que durante as funções de cozedura normais.

**Acessórios**

Grelha metálica

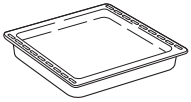
1x

Tabuleiro para bolos



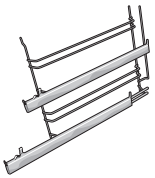
1x

Tabuleiro colector



1x

Calhas telescópicas



2x

**Introdução de grelhas metálicas e outros acessórios no interior do forno**

1. Introduza a grelha metálica na horizontal, com a parte "A" virada para cima (Fig. 1).

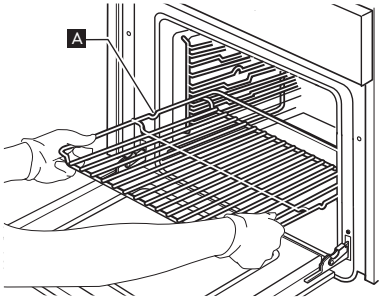



Fig. 1

2. Outros acessórios, como o tabuleiro colector e o tabuleiro para assar, são inseridos da mesma forma que a grelha metálica (Fig. 2).

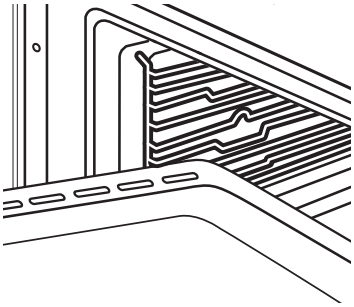
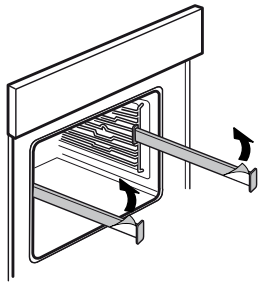


Fig. 2

**Retire a película azul como ilustrado na imagem**



**Como alinhar o tabuleiro com as calhas telescópicas.**
Coloque o tabuleiro colector nas calhas telescópicas fixando-o entre o fecho traseiro e o fecho dianteiro.

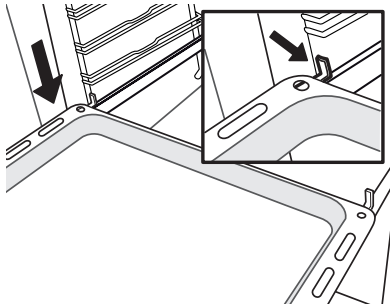


Fig. 2

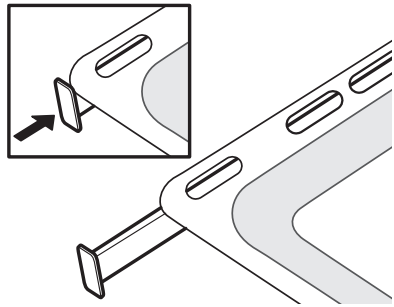
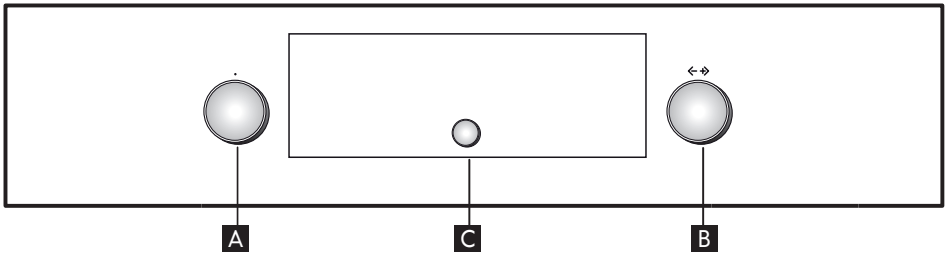


Fig. 3

## Painel de comandos



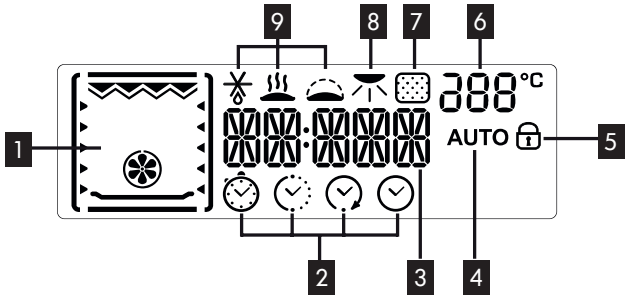

A Botão selector de funções
B Botão de navegação
Nota: os botões de comando são retrácteis. Prima o centro do respectivo botão para o extrair da sua posição.

C Botão de selecção/confirmação

## Lista de funções

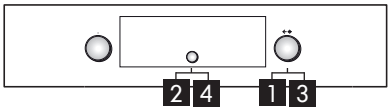
Rode o botão "Funções" para uma posição qualquer e o forno liga: o visor mostra as funções ou os respectivos submenus.
Os submenus ficam disponíveis e seleccionáveis rodando o botão para as funções GRELHADOR, ESPECIAIS, DEFINIÇÕES, PÃO/ PIZZA.
NOTA: para a lista e descrição das funções, consulte a tabela específica.

## Descrição do visor




1. Visualização das resistências activas durante as diversas funções de cozedura
2. Símbolos de gestão do tempo: temporizador, duração da cozedura, hora do fim da cozedura, hora actual
3. Informações relacionadas com as funções seleccionadas
4. Função automática PÃO/PIZZA seleccionada
5. Indicação porta fechada durante o ciclo de limpeza automática (não disponível neste modelo)
6. Temperatura interna do forno
7. Função limpeza pirolítica (não disponível neste modelo)
8. Aloirar
9. Funções especiais: descongelação, manutenção do calor, a levedar

**Ajuste da hora**




Na primeira vez em que o forno é ligado, os dois dígitos das horas piscam no visor

1. Rode o botão "Navegação" B até visualizar a hora correcta.
2. Prima a tecla C para confirmar; os dois dígitos dos minutos piscam no visor.
3. Rode o botão "Navegação" B até visualizar os minutos correctos.
4. Prima a tecla C para confirmar.

Para modificar a hora actual, por exemplo após uma falha de energia eléctrica, consulte o parágrafo seguinte (DEFINIÇÕES).

**Tabela de Funções do Forno**

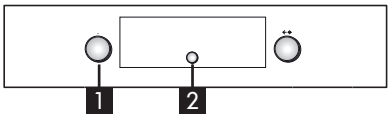
O forno possui 4 níveis de cozedura. Conte a partir do nível inferior.

| Função | | Descrição da função |
|---|---|---|
| 0 | **DESLIGAR** | Para interromper a cozedura e desligar o forno. |
| | **AR FORÇADO** | Para cozinhar diversos alimentos que requerem a mesma temperatura de cozedura em dois níveis em simultâneo (p. ex.: peixe, legumes, bolos). Esta função permite cozinhar sem transmitir odores de uns alimentos para os outros. É aconselhável utilizar o 2° nível para cozeduras num único nível.<br>Para cozeduras em duas calhas, utilize a 1.ª e a 3.ª calha depois de pré-aquecer o o forno. |
| | **CONVENCIONAL** | Para cozinhar qualquer tipo de alimento apenas num nível. Utilize o 2° nível. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos. |
| | **COZEDURA POR CONVECÇÃO** | Para cozinhar carne e bolos com recheio líquido (salgado ou doce) num único nível. Utilize o 2° nível. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos. |
| | **MAXI COZEDURA** | Para cozer carne de grandes dimensões (superior a 2,5 kg). Utilize o 1° ou 2° nível com base na dimensão da carne. Não é necessário pré-aquecer o forno. Sugerimos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. É preferível humedecê-la de vez em quando para que não seque excessivamente. |
| | **GRELHADOR** | Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas, gratinar legumes e tostar o pão. Sugerimos que coloque os alimentos no 4° nível. Para grelhar carne, é aconselhável utilizar um tabuleiro colector para recolher o líquido da cozedura. Coloque-o no 3° nível, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. |
| | **TURBOGRILL** | Para assar pedaços grandes de carne (pernil, rosbife, frango). Coloque os alimentos nos níveis centrais.<br>É aconselhável utilizar um tabuleiro colector para recolher o líquido da cozedura. Coloque-o no 1°/2° nível, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. |
| | **PÃO/PIZZA** | Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Esta função possui dois programas predefinidos. Deverá apenas indicar os valores pedidos (temperatura e tempo) e o forno fará automaticamente a gestão do ciclo de cozedura. Coloque a massa no 2° nível depois de aquecer previamente o forno. |

| Função | | Descrição da função |
|---|---|---|
| | **FUNÇÕES ESPECIAIS** | |
| | **DESCONGELAÇÃO** | Para agilizar a descongelação dos alimentos. Coloque os alimentos no nível central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície. |
| | **MANUTENÇÃO EM QUENTE** | Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e crocantes (p. ex.: carne, fritos ou flans). Coloque os alimentos no nível central. A função não se activa se a temperatura do forno for superior a 65°C. |
| | **LEVEDURA** | Para obter a fermentação ideal para pastelaria doce ou salgada. Para preservar a qualidade da fermentação, a função não se activa se a temperatura no forno for superior a 40°C. Coloque a massa no 2.° nível. Não é necessário pré-aquecer o forno. |
| | **AR FORÇADO ECO** | Para cozinhar assados com recheio e carne em pedaços num nível. Esta função utiliza a assistência delicada e descontínua da ventoinha, o que evita a secagem excessiva dos alimentos. Nesta função ECO a luz permanece desligada durante a cozedura e pode ser ligada temporariamente pressionando a tecla pra confirmar. Para maximizar a eficiência energética, é recomendado não abrir a porta do forno durante a cozedura. É recomendado utilizar o 3.° nível. Não é necessário pré-aquecer o forno. |
| | **PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO** | Para pré-aquecer o forno rapidamente. |
| | **DEFINIÇÕES** | Para definir o visor (idioma, hora, luminosidade, volume do sinal sonoro, poupança de energia). |
| | **LÂMPADA** | Para ligar/desligar a lâmpada no interior do forno. |

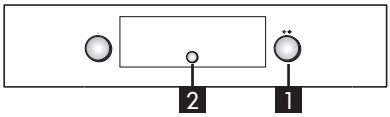
## Utilização diária

**Seleccionar as funções de cozedura**



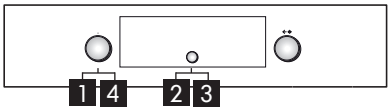

1. Rode o botão “Funções” A para a função desejada: as definições de cozedura são exibidas no visor.
2. Se os valores propostos corresponderem aos pretendidos, prima C. Para os modificar, proceda conforme se segue.

**Definição da temperatura/potência do grelhador**
Para modificar a temperatura ou a potência do grelhador, proceda como se segue:




1. Rode o botão “Navegação” B até surgir o valor desejado.
2. Prima a tecla C para confirmar.

**Pré-aquecimento rápido**



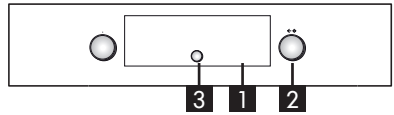

Não coloque os alimentos no forno até o ciclo de pré-aquecimento rápido estar concluído.

1. Rode o botão “Funções” A para o símbolo ○ para seleccionar a função de pré-aquecimento rápido.
2. Confirme premindo C: as definições surgem no visor.
3. Se a temperatura proposta corresponder à pretendida, prima a tecla C. Para alterar a temperatura, proceda como descrito no parágrafo anterior “Definição da temperatura/potência do grelhador”.

No visor surge a mensagem PRE. Quando a temperatura definida é atingida, o respectivo valor (por ex. 200 °C) é exibido e é emitido um sinal sonoro. No final da fase de pré-aquecimento, o forno selecciona automaticamente a função convencional. Neste momento, introduza o alimento e proceda à cozedura.

4. Caso pretenda definir uma função de cozedura diferente, rode o botão "Funções" A e seleccione a função pretendida.

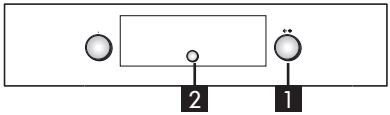
**Programação do tempo de cozedura**
Esta função permite cozer por um tempo definido, de um mínimo de 1 minuto até ao tempo máximo permitido pela função seleccionada, no final do qual o forno se desliga automaticamente.




1. Após confirmar a temperatura, o símbolo pisca.
2. Rode o botão de regulação B até surgir o tempo de cozedura pretendido.
3. Confirme o tempo de cozedura premindo a tecla C.

**Definir hora do fim da cozedura/início programado**
IMPORTANTE: a definição de início programado não está disponível para as seguintes funções: PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO, PÃO/PIZZA.
NOTA: com esta programação, a temperatura seleccionada é atingida de forma mais gradual, por conseguinte os tempos de cozedura serão um pouco mais longos relativamente aos indicados na tabela de cozedura.
Pode definir a hora de fim de cozedura desejada, atrasando o início do forno até um máximo de 23 horas e 59 minutos a partir da

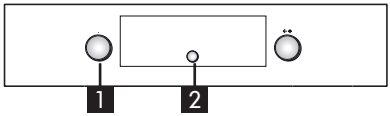
hora actual. Isto só será possível após definir a duração da cozedura.
Após definir a duração da cozedura, no visor surge a hora de fim da cozedura (por exemplo 15:45) e o símbolo pisca.




Para atrasar o fim da cozedura, adiando o início do forno, proceda como se segue:

1. Rode o botão "Navegação" B até surgir a hora em que pretende que a cozedura finalize (por exemplo 16:00).
2. Confirme o valor seleccionado premindo a tecla C: os dois pontos da hora do fim da cozedura piscam, a indicar que a programação foi realizada correctamente.
3. O forno atrasará o início automaticamente de forma a terminar a cozedura à hora pré-definida.

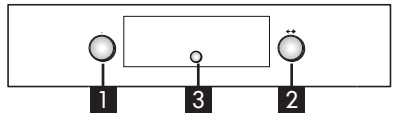
**Temporizador**




Esta função apenas pode ser utilizada com o forno desligado e é útil, por exemplo, para controlar o tempo de cozedura da massa.
O tempo máximo que se pode definir é de 23 horas e 59 minutos.

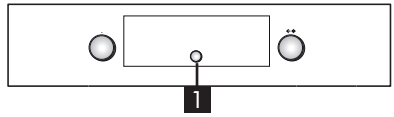
1. Com o botão "Funções" A no zero, rode o botão "Navegação" até visualizar o tempo pretendido.
2. Prima a tecla C para dar início à contagem decrescente. No final do tempo definido, ouve-se um sinal sonoro e no visor surge a indicação "FIM". Para o interromper, prima a tecla C (no visor surgirá a hora actual).

**Selecção funções especiais**




1. Rode o botão "Funções" A até surgir "DESCONGELAÇÃO" no visor juntamente com o símbolo associado a esta função.
2. Rode o botão "Navegação" B para percorrer a lista das funções: DESCONGELAÇÃO, MANUTENÇÃO DO CALOR, LEVEDURA, AR FORÇADO ECO.
3. Prima a tecla C para confirmar.

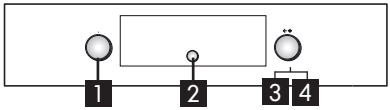
**Aloirar**
No final da cozedura, nas funções que o permitem, no visor surge a possibilidade de aloirar os alimentos. Só poderá activar esta função caso tenha definido uma duração de cozedura.




Quando o tempo de cozedura chegar ao fim, o visor exibe: "PREMIR ✓ PARA ALOIRAR". Prima a tecla C, o forno inicia um ciclo de aloirar durante 5 minutos. Esta função só pode ser utilizada duas vezes.

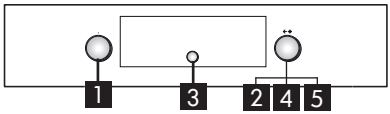
**Selecção função pão/pizza**
Rode o indicador do botão "Funções" A para o símbolo para aceder a um submenu que contém duas funções automáticas de cozedura para "pão" e "pizza".

**Pão**




1. Rode o botão “Funções” A para o símbolo ▢ : o visor exibe “PÃO” e AUTO ao lado.
2. Prima C para seleccionar a função.
3. Rode o botão “Navegação” B para programar a temperatura pretendida (entre 180°C e 220°C) e confirme com a tecla C.
4. Rode o botão “Navegação” B para programar a duração da cozedura pretendida e prima C para dar início à cozedura.

**Pizza**




1. Rode o botão “Funções” A para o símbolo ▢ o visor exibe “PÃO”. Para seleccionar a função “PIZZA”, proceda como se segue:
2. Rode o botão “Navegação” B: no visor surge “PIZZA”.
3. Prima C para seleccionar a função.
4. Rode o botão “Navegação” B para programar a temperatura pretendida (entre 220°C e 250°C) e confirme com a tecla C.
5. Rode o botão “Navegação” B para programar a duração da cozedura pretendida e prima C para dar início à cozedura.

**Definições**

Rode o indicador do botão “Funções” A para o símbolo ⮑ para aceder a um submenu que contém quatro definições do visor que podem ser alteradas.

**Relógio**

Rode o botão “Navegação” B até visualizar “RELÓGIO”. Para alterar a hora, consulte a secção anterior (PROGRAMAÇÃO DA HORA ACTUAL).

**Eco**

Com o modo ECO seleccionado (ON), o visor reduz a luminosidade, exibindo o relógio quando o forno estiver em standby há 3 minutos. Além disso, a luz do forno é desligada durante a cozedura. Para voltar a ver informação no visor e ligar a luz, basta premir a tecla C ou rodar um dos botões.

1. Rode o botão “Navegação” B até visualizar “ECO”.
2. Prima a tecla C para aceder às definições (ON/OFF).
3. Rode o botão “Navegação” B para seleccionar a configuração desejada e confirme com a tecla C.
4. Durante uma função de cozedura, se o Modo Eco estiver activado, a lâmpada interior do forno é desligada após 1 minuto de cozedura e reactivada para cada interacção do utilizador.

**Sinal sonoro**

Para activar ou desactivar o sinal sonoro, proceda como se segue:

1. Rode o botão “Navegação” B até visualizar “SOM”.
2. Prima a tecla C para aceder às definições (ON/OFF).
3. Rode o botão “Navegação” B para seleccionar a configuração desejada e confirme com a tecla C.

**Luminosidade**

Para modificar a luminosidade do ecrã, proceder como se segue:

1. Rode o botão “Navegação” B até visualizar “LUMINOSIDADE”.
2. Prima a tecla C e surge no visor o número 1.
3. Rode o botão “Navegação” B para aumentar ou diminuir a luminosidade e confirme com a tecla C .

## Tabelas de cozedura

| Tipo de alimento | Função | Pré-aquecimento | Nível (a partir de baixo) | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (mín.) | Acessórios |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Bolos com levedura | | X | 2 | 160-180 | 30-90 | Forma para bolos na grelha |
| | | X | 1-3 | 160-180 | 30-90 | Nível 3: forma para bolos na grelha metálica<br>Nível 1: forma para bolos na grelha metálica |
| Tartes recheadas (cheese cake, strudel, tarte de maçã) | | – | 2 | 160-200 | 30-85 | Tabuleiro colector/ tabuleiro para bolos ou forma para bolos na grelha metálica |
| | | X | 1-3 | 160-200 | 35-90 | Nível 3: forma para bolos na grelha metálica<br>Nível 1: forma para bolos na grelha metálica |
| Biscoitos/ queques | | X | 2 | 170-180 | 15-45 | Tabuleiro colector/ tabuleiro para bolos |
| | | X | 1-3 | 150-170 | 20-45 | Nível 3: tabuleiro para bolos<br>Nível 1: tabuleiro colector |
| Massa cozida para pães | | X | 2 | 180-200 | 30-40 | Tabuleiro colector/ tabuleiro para bolos |
| | | X | 1-3 | 180-190 | 35-45 | Nível 3: tabuleiro para bolos<br>Nível 1: tabuleiro colector |

| Tipo de alimento | Função | Pré-aqueci-mento | Nível (a partir de baixo) | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (mín.) | Acessórios |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Merengue | | X | 2 | 90 | 110-150 | Tabuleiro colector/ tabuleiro para bolos |
| | | X | 1-3 | 90 | 130-150 | Nível 3: tabuleiro para bolos<br>Nível 1: tabuleiro colector |
| Pão/pizza/ focaccia | | X | 2 | 190-250 | 15-50 | Tabuleiro colector/ tabuleiro para bolos |
| | | X | 1-3 | 190-250 | 25-50 | Nível 3: tabuleiro para bolos<br>Nível 1: tabuleiro colector |
| Pão | | X | 2 | 180-220 | 30-50 | Tabuleiro colector/ tabuleiro para bolos ou grelha |
| Pizza | | X | 2 | 220-250 | 15-30 | Tabuleiro colector/ tabuleiro para bolos |
| Pizza congelada | | X | 2 | 250 | 10-15 | Nível 2: tabuleiro colector/tabuleiro para bolos ou grelha |
| | | X | 1-3 | 250 | 10-20 | Nível 3: tabuleiro para bolos<br>Nível 1: tabuleiro colector |
| Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche) | | X | 2 | 180-190 | 35-45 | Forma para bolos na grelha |
| | | X | 1-3 | 180-190 | 45-60 | Nível 3: forma para bolos na grelha metálica<br>Nível 2: forma para bolos na grelha metálica |

| Tipo de alimento | Função | Pré-aquecimento | Nível (a partir de baixo) | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (mín.) | Acessórios |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Vols-au-vent/ salgadinhos de massa folhada | | X | 2 | 190-200 | 20-30 | Tabuleiro colector/ tabuleiro para bolos |
| | | X | 1-3 | 180-190 | 20-40 | Nível 3: tabuleiro para bolos<br>Nível 1: tabuleiro colector |
| Lasanha/ massa no forno/ cannelloni/ desenformados | | X | 2 | 190-200 | 30-60 | Tabuleiro colector ou tabuleiro de assar na grelha |
| Borrego/ Vitela/ Vaca/Porco 1 kg | | X | 2 | 190-200 | 70-100 | Tabuleiro colector ou tabuleiro de assar na grelha |
| Frango/ Coelho/ Pato 1 kg | | X | 2 | 200-230 | 50-100 | Tabuleiro colector ou tabuleiro de assar na grelha |
| Peru/ganso 3 kg | | X | 1-2 | 190-200 | 80-130 | Tabuleiro colector ou tabuleiro de assar na grelha |
| Peixe no forno/em cartucho de papel (filete, inteiro) | | X | 2 | 180-200 | 40-60 | Tabuleiro colector ou tabuleiro de assar na grelha |
| Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas) | | X | 2 | 170-190 | 30-60 | Tabuleiro de assar na grelha |
| Tostas | | – | 4 | 3 (alto) | 2-5 | Grelha metálica |
| Filetes/ postas de peixe | | – | 4 | 2 (médio) | 20-35 | Nível 4: grelha metálica (vire a meio da cozedura)<br>Nível 3: tabuleiro colector com água |

| Tipo de alimento | Função | Pré-aquecimento | Nível (a partir de baixo) | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (mín.) | Acessórios |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Salsichas/ kebabs/ costeletas/ hambúrgueres |  | – | 4 | 2-3 (médio alto) | 15-40 | Nível 4: grelha metálica (vire a meio da cozedura) Nível 3: tabuleiro colector com água |
| Frango assado 1-1,3 Kg |  | X | 2 | 2 (médio) | 50-65 | Nível 2: tabuleiro de metal (vire os alimentos a dois terços da cozedura) Nível 1: tabuleiro colector com água |
| | | | | 3 (alto) | 60-80 | Nível 2: espeto Nível 1: tabuleiro colector com água |
| Rosbife mal passado 1 kg |  | – | 2 | 2 (médio) | 35-50 | Tabuleiro de assar na grelha (vire os alimentos a dois terços da cozedura, se necessário) |
| Perna de borrego/ pernis |  | – | 2 | 2 (médio) | 60-90 | Tabuleiro colector ou tabuleiro de assar na grelha (vire os alimentos a dois terços da cozedura, se necessário) |
| Batatas assadas |  | – | 2 | 2 (médio) | 35-50 | Tabuleiro colector/ tabuleiro para assar (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário) |
| Gratinado de legumes |  | – | 2 | 3 (alto) | 10-15 | Tabuleiro de assar na grelha |

| Tipo de alimento | Função | Pré-aqueci-mento | Nível (a partir de baixo) | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (mín.) | Acessórios |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Lasanha e carne | | X | 1-3 | 200 | 50-100* | Nível 3: tabuleiro de assar na grelha metálica<br>Nível 1: tabuleiro colector ou tabuleiro de assar na grelha metálica |
| Carne e batatas | | X | 1-3 | 200 | 45-100* | Nível 3: tabuleiro de assar na grelha metálica<br>Nível 1: tabuleiro colector ou tabuleiro de assar na grelha metálica |
| Peixe e legumes | | X | 1-3 | 180 | 30-50* | Nível 3: tabuleiro de assar na grelha metálica<br>Nível 1: tabuleiro colector ou tabuleiro de assar na grelha metálica |
| Assados com recheio | | – | 3 | 200 | 80-120* | Tabuleiro colector ou tabuleiro de assar na grelha |
| Pedaços de carne (coelho, frango, borrego) | | – | 3 | 200 | 50-100* | Tabuleiro colector ou tabuleiro de assar na grelha |

* O tempo de cozedura é aproximado. Os alimentos podem ser retirados do forne em diferentes alturas, dependendo da sua preferência pessoal.

## Limpeza e manutenção

**LIMPEZA**

⚠ **AVISO!**

- Nunca utilize equipamentos de limpeza a vapor.
- Limpe o forno apenas quando estiver frio ao toque.
- Desligue o aparelho da corrente eléctrica.

**Exterior do forno**

ⓘ **IMPORTANTE:** não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum desses produtos entrar em contacto acidental com o aparelho, limpe imediatamente com um pano húmido.

- Limpe as superfícies com um pano húmido. Se estiver muito sujo, acrescente à água alguns pingos de detergente para a loiça. Termine a limpeza com um pano seco.

**Interior do forno**

ⓘ **IMPORTANTE:** não utilize esponjas abrasivas ou raspadores ou esfregões metálicos. Com o decorrer do tempo, estes poderão danificar as superfícies esmaltadas e o vidro da porta do forno.

- Após cada utilização, deixe o forno arrefecer e depois limpe-o, de preferência ainda morno, para remover a sujidade acumulada e os resíduos de alimentos (por ex., alimentos com um elevado teor de açúcar).
- Utilize detergentes adequados para forno e siga as instruções do fabricante.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado. A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza (consulte a secção MANUTENÇÃO). O vidro interior é liso para facilitar a limpeza.

**NOTA:** durante a cozedura prolongada de alimentos com um elevado teor de água (por ex. pizza, legumes, etc.) poderá ocorrer condensação no interior da porta e em redor da vedação. Com o forno frio, seque com um pano ou uma esponja.

**Acessórios**

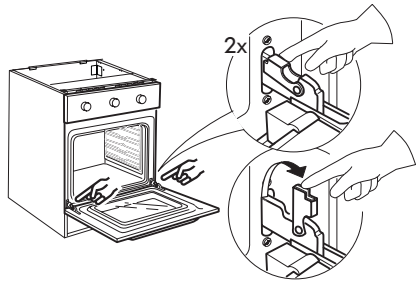
- Coloque os acessórios em água com detergente para loiça imediatamente após a respectiva utilização, pegando neles com luvas adequadas para fornos, caso estejam quentes.
- Os restos de alimentos podem ser retirados com uma escova adequada ou com uma esponja.

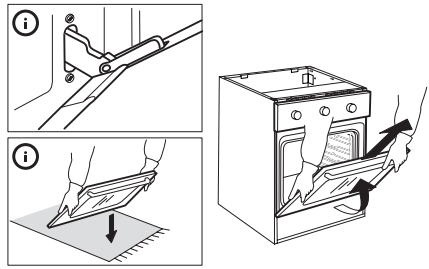
**MANUTENÇÃO**

⚠ **AVISO!**

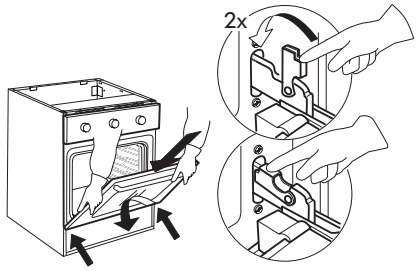
- Utilize luvas de protecção.
- Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.
- Desligue o forno da corrente eléctrica.

**Para remover a porta**



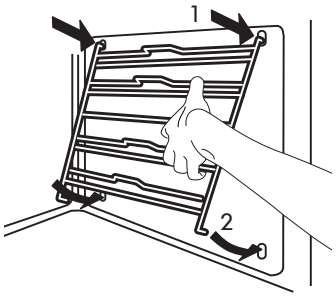



**Para reinstalar a porta**




**Retirar as grelhas laterais**

Desloque a grelha lateral para cima até os dois terminais inferiores se soltarem, a seguir, rode a grelha em direcção ao centro do compartimento. Para voltar a colocar a grelha proceda pela ordem inversa.




**Substituir a lâmpada traseira**

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.

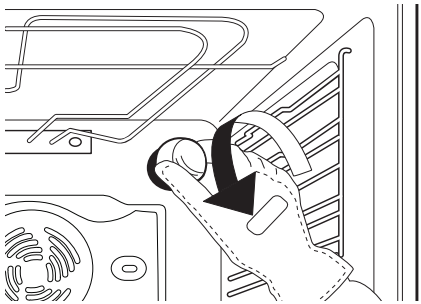


Fig. 5

2. Desaperte a cobertura da lâmpada (Fig. 5), substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) e aparafuse novamente a cobertura da lâmpada.
3. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

**NOTA:**

- Use apenas lâmpadas de halogéneo de 40W/230 V tipo G9, T300°C (dependendo do modelo).
- A lâmpada utilizada no aparelho foi especificamente concebida para aparelhos eléctricos e não é adequada para ser utilizada na iluminação de compartimentos (Regulamento da comissão (CE) N.° 244/2009).
- As lâmpadas estão disponíveis no centro de assistência técnica autorizado da IKEA.

## O que fazer se...

| Problema | Possível causa | Solução |
|---|---|---|
| O forno não funciona. | Não há alimentação eléctrica. | Verifique se está ligado à alimentação eléctrica. |
| | O forno não está ligado à alimentação eléctrica. | Introduza a ficha do forno na tomada eléctrica. |
| | | Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o inconveniente ficou resolvido. |
| A porta não abre | | Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o inconveniente ficou resolvido. |
| O visor electrónico não funciona: | | Se o visor apresentar a letra "F" seguida de um número, contacte o centro de assistência autorizado mais próximo. Neste caso, especifique o número a seguir à letra "F". |

**Antes de contactar o centro de assistência técnica autorizado:**

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na tabela "O que fazer se...".
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se a anomalia ficou resolvida.

Se o forno ainda não funcionar após essas verificações, contacte o centro de assistência técnica autorizado da IKEA.
Indique sempre:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exacto do forno;
- o número de assistência (é o número que se encontra após a palavra Service na chapa de características), situado no canto direito da cavidade do forno (visível com a porta do forno aberta);

- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

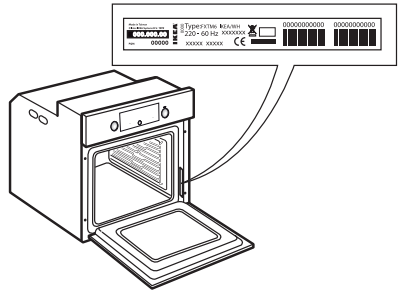
Se for necessário efectuar alguma reparação, contacte o centro de assistência técnica autorizado IKEA (terá a garantia da utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correcta).

## Especificações técnicas

| | |
|---|---|
| Tipo de produto: Forno eléctrico de encastrar | |
| Identificação do modelo:<br>BEJUBLAD 603.009.01, BEJUBLAD 403.009.02, BEJUBLAD 603.008.97<br>BEJUBLAD 403.008.98, RAFFINERAD 003.009.18, RAFFINERAD 803.009.19 | |
| Número de cavidades | 1 |
| Fonte de calor | Eléctrico |
| Número de funções | 11 |
| Volume utilizável. Medido com as grelhas laterais e os painéis catalíticos retirados l | 65 |
| Área da superfície do tabuleiro para bolos maior $cm^2$ | 1200 |
| Classe de eficiência energética (consumo mais baixo) | A+ |
| Índice de eficiência energética | 81,9 |
| Consumo de energia<br>Função convencional (com carga padrão e resistências superior e inferior)<br>kWh/ciclo | 0,87 |
| Consumo de energia<br>Função com ventilação forçada (com carga normal e aquecimento por ar forçado)<br>kWh/ciclo | 0,70 |
| Resistência superior W | 2450 |
| Resistência inferior W | 1150 |
| Resistência do grelhador W | 2450 |
| Resistência da ventoinha W | 2000 |
| Ventoinha de arrefecimento W | 12-21 |
| Lâmpada do forno | 40 |
| Potência em watts da ventoinha do forno W | 12-21 |
| Potência total W | 2600 |
| Dimensões | |
| Largura mm | 595 |
| Altura mm | 595 |
| Profundidade mm | 564 |

## Especificações técnicas

As informações técnicas encontram-se na chapa de características no interior do aparelho.



## Instalação

Depois de desembalar o forno, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte e de que a porta do forno fecha correctamente. Em caso de problemas, contacte o revendedor ou o centro de assistência técnica autorizado mais próximo. Para evitar a ocorrência de danos, retire o forno da sua base de espuma de poliestireno apenas durante a instalação.

**Preparação do móvel de embutir**

- Os móveis em contacto com o forno devem ser resistentes ao calor (mín. 90°C).
- Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova todas as lascas de madeira e o serrim.
- Após a instalação, a base do forno não deverá ficar acessível.
- Para uma operação correcta do aparelho, não obstrua a abertura mínima existente entre o tampo e a extremidade superior do forno.

**Recomendações gerais**

**Antes de utilizar**

- Retire as protecções de cartão, a película de protecção e as etiquetas adesivas dos acessórios.
- Não retire a chapa de características localizada no lado direito da moldura da porta.
- Retire os acessórios do forno e aqueça-o a 200° durante cerca de uma hora para eliminar odores e vapores provenientes dos materiais de isolamento e da massa lubrificante de protecção.

**Durante a utilização**

- Não coloque objectos pesados na porta, uma vez que poderão danificá-la.
- Não se pendure na porta nem coloque objectos pendurados na pega.
- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca despeje água no interior de um forno quente, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Nunca arraste panelas e tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Certifique-se de que os cabos eléctricos de outros aparelhos não entram em contacto com as partes quentes do forno nem ficam presos na porta.
- Evite a exposição do forno aos agentes atmosféricos.

**Dispositivo de bloqueio da porta**
Para abrir a porta com o dispositivo de bloqueio, consulte a Fig. 1.

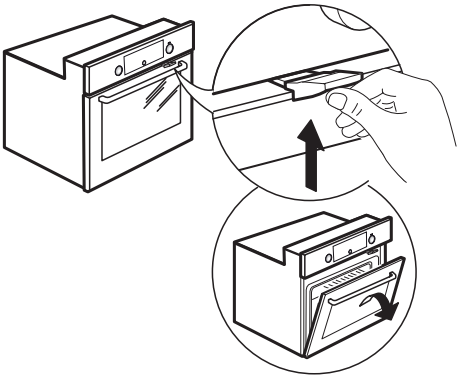


Fig. 1

O dispositivo de segurança da porta pode ser retirado seguindo a sequência de imagens (consulte a Fig. 2).

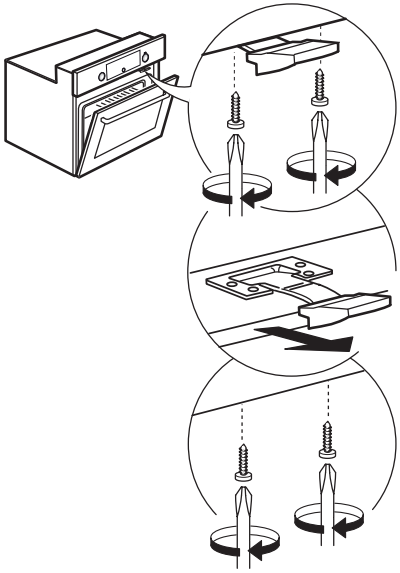


Fig. 2

## Conselhos de utilização e sugestões

**Como efectuar a leitura da tabela de cozedura**

A tabela indica a melhor função a utilizar com um determinado alimento, a cozinhar numa ou em várias calhas em simultâneo. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são meramente indicativos e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessórios utilizados. Comece por utilizar os valores mais baixos recomendados e, se o alimento não ficar bem cozinhado, passe a utilizar os valores mais altos. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para fornos metálicos e de cor escura. Poderá utilizar igualmente caçarolas e acessórios em pirex ou em cerâmica, mas lembre-se de que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores. Para obter os melhores resultados, siga cuidadosamente os conselhos fornecidos na tabela de cozedura relativamente à selecção dos acessórios (fornecidos) a colocar nas diversas calhas.

**Cozinhar diferentes alimentos em simultâneo**

Ao utilizar a função "AR FORÇADO", poderá cozinhar, em simultâneo, diferentes alimentos que necessitem da mesma temperatura de cozedura (por exemplo: peixe e legumes), em diferentes níveis. Retire os alimentos que necessitam de menos tempo de cozedura e deixe no forno o alimento que necessita de um tempo de cozedura mais prolongado.

**Sobremesas**

- Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional numa única calha. Utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversas calhas, seleccione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.
- Para verificar se um bolo já está cozido, insira um palito no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.
- Se utilizar uma forma para bolos antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.
- Se o bolo "afundar" durante a cozedura, defina uma temperatura mais baixa na cozedura seguinte, eventualmente reduzindo a quantidade de líquidos na mistura e efectuando uma mistura mais cuidadosa.

No caso de doces com recheios húmidos (cheese cake ou tartes de frutas) utilize a função "COZEDURA CONVECÇÃO". Se a base do bolo ficar mal cozida, baixe a grelha e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

**Carne**

- Utilize qualquer tipo de tabuleiro para fornos ou pírex adequado ao tamanho do pedaço de carne a cozinhar. No caso de assados coloque, de preferência, caldo no fundo da travessa e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.

- Sempre que quiser grelhar carne, seleccione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura. Para recolher os sucos da cozedura é aconselhável colocar uma pingadeira com meio litro de água directamente por baixo da grelha onde está posicionada a carne. Encha totalmente sempre que necessário.

**Pizza**
Unte ligeiramente o tabuleiro para se certificar de que a pizza vai ficar com uma base estaladiça. Espalhe o queijo mozzarella sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

**Função levedura**
É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de levedura com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma levedura à temperatura ambiente (20-25°C). O tempo de levedura para uma fornada de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.

## Ligação eléctrica

Verifique se a tensão eléctrica especificada na chapa de características do aparelho corresponde à tensão da rede eléctrica. A chapa de características está situada na extremidade frontal do forno (visível com a porta aberta).
A substituição do cabo eléctrico (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 $mm^2$) deve ser efectuada por um técnico qualificado. Contacte um centro de assistência autorizado IKEA.

## Questões ambientais

**Eliminação dos materiais da embalagem**

- O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem (♺). As várias partes da embalagem não devem ser abandonadas no meio ambiente, mas sim desmanteladas em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

**Eliminação do produto**

- Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2012/19/UE, sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).
- Ao garantir uma eliminação correcta do produto, evitará possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto.

- O símbolo ▬ no aparelho, ou nos documentos que o acompanham, indica que o mesmo não deve ser tratado como desperdício doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico.

**Dicas de poupança de energia**

- Aqueça previamente o forno apenas se tal procedimento estiver especificado na tabela de cozedura ou na receita.
- Utilize formas para o forno lacadas de preto ou esmaltadas porque absorvem melhor o calor.
- Desligue o forno 10 a 15 minutos antes do tempo de cozedura definido. Os alimentos que necessitem de uma cozedura mais prolongada continuarão a ser cozinhados mesmo com o forno desligado.

**Declaração de conformidade** CE

- Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a norma Europeia (CE) n.° 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da directiva de "Baixa tensão" 2006/95/CE (a qual substitui a directiva 73/23/CEE e subsequentes emendas), os requisitos de protecção da directiva "EMC" 2004/108/CE.
- Este aparelho cumpre os requisitos de eco design dos regulamentos europeus n.° 65/2014 e 66/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-1.

## GARANTIA IKEA

**Durante quanto tempo é válida a garantia IKEA?**
Esta garantia é válida durante cinco (5) anos, contados a partir da data de compra do seu aparelho na IKEA, excluindo os aparelhos denominados LAGAN, os quais têm apenas dois (2) anos de garantia.
A factura ou talão de compra original é necessária como prova de compra. Se a assistência for efectuada ao abrigo da garantia, isso não irá aumentar o período de garantia do aparelho.

**Que aparelhos não estão cobertos pela garantia de cinco (5) anos IKEA?**
Os aparelhos denominados LAGAN e todos os electrodomésticos adquiridos na IKEA antes de 1 de Agosto de 2007.

**Quem irá realizar o serviço de assistência?**
O prestador de serviço da IKEA fornecerá o serviço através dos seus próprios serviços de assistência ou da sua própria rede de agentes autorizados.

**O que é que esta garantia cobre?**
A garantia cobre as avarias do electrodoméstico causadas por eventuais defeitos de fabrico ou de material, que se verifiquem a partir da data de compra na IKEA. Esta garantia destina-se apenas a uso doméstico. As excepções estão especificadas no parágrafo "O que é que esta garantia não cobre?". Dentro do período de garantia, os custos para resolver a avaria, nomeadamente reparações, peças e componentes, mão-de-obra e deslocação estão cobertos, desde que o aparelho esteja acessível para ser reparado sem que sejam necessários gastos especiais. Nestas condições, são aplicáveis as directrizes da UE (N.° 99/44/EG), bem como a respectiva legislação local em vigor. As peças substituídas passarão a ser propriedade da IKEA.

O que fará a IKEA para corrigir o problema?
O prestador de serviço designado pela IKEA irá examinar o produto e decidir, segundo o seu critério, se está coberto por esta garantia. Em caso afirmativo, o prestador de serviço da IKEA ou o seu agente autorizado irá então, através dos seus próprios serviços de assistência, decidir, segundo o seu critério, se irá reparar o produto defeituoso ou substituí-lo por outro igual ou equivalente.

**O que é que esta garantia não cobre?**
- Desgaste normal e rotura.
- Danos deliberados ou negligentes, danos provocados pelo não cumprimento das instruções de utilização, instalação incorrecta ou ligação a uma voltagem incorrecta, danos causados por uma reacção química ou electroquímica, oxidação, corrosão ou danos causados pela água, incluindo, mas sem limitar, os danos causados por excesso de calcário na água fornecida, danos provocados por condições ambientais anormais.
- Consumíveis, incluindo pilhas e lâmpadas.
- Peças não funcionais e decorativas que não afectam a utilização normal do aparelho, incluindo riscos e possíveis diferenças de cor.
- Danos acidentais causados por objectos estranhos ou substâncias e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.
- Danos causados nas seguintes peças: vidro cerâmico, acessórios, cestos de loiça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas e coberturas de lâmpadas, visores, botões, revestimentos e partes de revestimentos protectores. A menos que seja possível demonstrar que tais danos foram

provocados por defeitos de fabrico.
- Casos em que não é detectada qualquer avaria durante a visita do técnico.
- Reparações não efectuadas pelos nossos prestadores de serviço e/ou por um agente autorizado ou quando não tenham sido usadas peças originais.
- Reparações provocadas por uma instalação incorrecta ou que não cumpra as especificações de instalação.
- Utilização do aparelho num ambiente não doméstico, isto é, profissional.
- Danos de transporte. Se o cliente transportar o produto para casa ou para qualquer outro endereço, a IKEA não poderá ser responsabilizada por eventuais danos que possam ocorrer durante o transporte. No entanto, se a IKEA efectuar a entrega do produto na morada do cliente, os eventuais danos provocados durante essa entrega serão abrangidos pela garantia IKEA.
- Gastos de execução da instalação inicial do aparelho IKEA.
  No entanto, se um prestador de serviços IKEA ou um agente de serviços autorizado efectuar a reparação ou a substituição do aparelho ao abrigo desta garantia, o prestador de serviços ou o seu agente autorizado reinstalarão o aparelho reparado ou instalarão o aparelho de substituição, se necessário.

Estas restrições não se aplicam a serviços que tenham sido correctamente realizados por um especialista qualificado, que utilize as nossas peças originais para adaptar o aparelho às especificações técnicas de segurança de outro país da UE.

**Como se aplica a legislação nacional?**
A garantia IKEA concede-lhe direitos legais específicos, que cobrem ou excedem todas as normativas legais nacionais. No entanto, estas condições não limitam, de forma alguma, os direitos do consumidor descritos na legislação nacional.

**Área de validade**
Para os aparelhos adquiridos num país da UE e transportados para outro país da UE, os serviços serão prestados de acordo com as condições de garantia normais no novo país. A obrigação de prestar serviços abrangidos pela garantia existe apenas se o aparelho cumpre e está instalado em conformidade com:
- as especificações técnicas do país onde a reclamação de garantia é feita;
- as Instruções de Instalação e a Informação de Segurança do Manual do Utilizador.

**O SERVIÇO Pós-Venda dedicado para electrodomésticos IKEA**
Por favor, não hesite em contactar com o centro de assistência técnica autorizado designado pela IKEA para:
- fazer um pedido de assistência ao abrigo desta garantia;
- solicitar um esclarecimento relativo à instalação do aparelho IKEA nos móveis de cozinha IKEA;
- solicitar um esclarecimento sobre as funções dos aparelhos IKEA.

Para garantir que lhe proporcionamos a melhor assistência, por favor, antes de contactar connosco leia atentamente as Instruções de Instalação e/ou o Livro de Instruções de utilização.

**Como contactar-nos, se necessitar do nosso serviço?**

Na última página deste manual, encontrará a lista de centros de assistência técnica autorizados designados pela IKEA e os respectivos números de telefone nacionais.

**Para lhe proporcionarmos um serviço mais rápido, recomendamos a utilização dos números de telefone específicos incluídos no manual. Indique sempre os números incluídos**

**no manual do aparelho específico para o qual necessita de assistência. Também solicitamos que nos indique sempre o número de artigo IKEA (código de 8 dígitos) e o número de serviço de 12 dígitos situados na chapa de características.**

**GUARDE A FACTURA OU TALÃO DE COMPRA!**
É a sua prova de compra e será necessária para aplicar e validar a garantia. A factura ou talão de compra indica igualmente o nome e o número de artigo (código de 8 dígitos) IKEA de cada aparelho que adquiriu.

**Necessita ajuda adicional?**
Para quaisquer esclarecimentos adicionais não relacionados com Pós-Venda sobre os seus electrodomésticos, por favor, contacte o callcenter da IKEA. Recomendamos que leia atentamente a documentação do aparelho antes de nos contactar.

## Índice


| | | | |
|---|---|---|---|
| Información de seguridad | 32 | Qué hacer si... | 51 |
| Descripción del producto | 35 | Datos técnicos | 52 |
| Panel de control | 37 | Instalación | 53 |
| Lista de funciones | 37 | Instrucciones de uso y consejos | 55 |
| Descripción de la pantalla | 38 | Conexión eléctrica | 57 |
| Uso diario | 41 | Cuestiones medioambientales | 57 |
| Tablas de cocción | 44 | GARANTÍA IKEA | 58 |
| Limpieza y mantenimiento | 49 | | |


## Información de seguridad

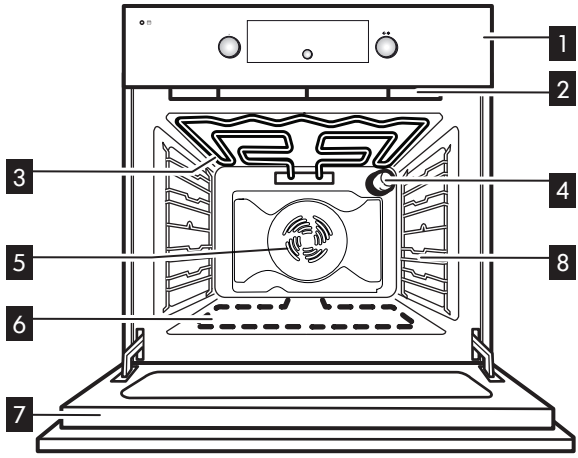
Su seguridad y la de los demás son muy importantes.
Este manual y el propio aparato incluyen importantes advertencias de seguridad, que siempre deberá respetar.
⚠ Este es el símbolo de peligro, en lo referente a la seguridad, que alerta a los usuarios sobre los posibles riesgos para ellos y los demás.
Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de peligro y de los siguientes términos:
⚠ **¡PELIGRO!** Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, provoca lesiones graves.
⚠ **¡ADVERTENCIA!** Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, puede provocar lesiones graves. Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro al que se refieren e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas resultantes de un uso no correcto del aparato.
Aténgase estrictamente a las siguientes instrucciones:
- Utilice guantes protectores para desembalar e instalar el aparato.
- El aparato se debe desconectar de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación eléctrica y su mantenimiento los debe realizar un técnico cualificado, según las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local. No realice reparaciones o sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual de uso.
- La sustitución del cable de alimentación debe llevarla a cabo un electricista cualificado. Póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.
- La normativa exige que el aparato cuente con toma de tierra.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la red eléctrica.

- Cuando el aparato esté instalado, coloque un disyuntor multipolar con una separación de contacto (al menos 3 mm) en todos los polos, para proporcionar una desconexión total cuando se produzca una sobretensión de categoría III. Deberá colocarse en la instalación fija de acuerdo con las normas nacionales referentes al cableado.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni extensiones.
- No tire del cable de alimentación eléctrica para desconectar el enchufe.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- Si la superficie de la placa de inducción está agrietada, no la utilice y apague el electrodoméstico para evitar descargas eléctricas (solo en los modelos con función de inducción).
- No toque el aparato con partes del cuerpo húmedas y no lo utilice con los pies descalzos.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocinar alimentos. No se admite ningún otro uso (por ejemplo calentar habitaciones). El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con minusvalías físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia o conocimientos si son supervisados o reciben instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deberán jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deberán ser realizados por niños sin supervisión.
- Las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. Los niños deben mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el aparato.
- El aparato y sus piezas accesibles se calientan mientras está en funcionamiento. Se deberá tomar precauciones para no tocar los elementos calientes. Los niños menores de 8 años deberán permanecer alejados, salvo que sean supervisados de forma continua.
- Durante y después del uso, no toque los elementos calientes ni las superficies interiores del aparato: podría quemarse. Evite el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.
- Al final de la cocción, tenga cuidado al abrir la puerta del aparato y deje salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al

horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, el aire caliente sale por la abertura situada sobre el panel de control. No obstruir dichas aberturas.
- Utilice guantes de horno para retirar las ollas y los accesorios, procurando no tocar las resistencias.
- No coloque materiales inflamables en el interior o cerca del aparato: podría producirse un incendio si el aparato se enciende accidentalmente.
- No caliente ni cocine en el horno alimentos en envases o recipientes cerrados. El envase puede explotar debido a la presión que se genera en el interior y dañar el aparato.
- No utilice recipientes de materiales sintéticos.
- El aceite y la grasa calentados en exceso pueden arder con facilidad. Vigile la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- No desatienda el aparato al freír alimentos.
- Si utiliza bebidas alcohólicas para cocinar (por ejemplo ron, coñac, vino), recuerde que el alcohol se evapora a temperaturas elevadas. Por lo tanto, es posible que el vapor de alcohol llegue a las resistencias eléctricas y se inflame.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- No toque el horno durante el ciclo de pirólisis. Mantenga a los niños alejados del horno durante el ciclo de pirólisis (sólo para los hornos con función de Pirólisis).
- Durante y después de la limpieza por pirólisis, todas las mascotas (sobre todo los pájaros) deberán permanecer alejados de la zona del electrodoméstico.
- Use sólo la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni estropajos duros de metal para limpiar el cristal de la puerta del horno porque podrían rayar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara para evitar una posible descarga eléctrica.

**Eliminación de los electrodomésticos**
- Este producto ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Antes de desecharlo, corte el cable de alimentación.
- Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda en la que adquirió el aparato.

## Descripción del producto

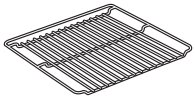



1 Panel de Control
2 Ventilador de enfriamiento[1)] (oculto)
3 Resistencia superior/Grill
4 Lámpara trasera del horno
5 Ventilador del horno
6 Resistencia inferior (no visible)
7 Puerta del horno
8 Rejillas laterales

1) El ventilador de refrigeración puede seguir en marcha incluso después de haber apagado el aparato. Durante el ciclo de limpieza pirolítica, el ventilador funciona más rápido que durante las funciones de cocción normales.

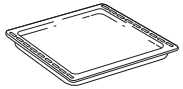
**Accesorios**

Parilla



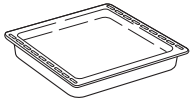
1x

Bandeja de hornear



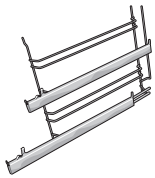
1x

Grasera



1x

Guías telescópicas



2x

**Cómo introducir las parrillas y otros accesorios dentro del horno**

1. Introduzca la parrilla en posición horizontal con la barra de tope "A" orientada hacia arriba (Fig. 1).

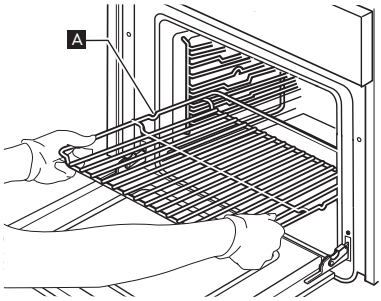



Fig. 1

2. Otros accesorios como la grasera y la bandeja pastelera se introducen del mismo modo que la parrilla (Fig. 2).

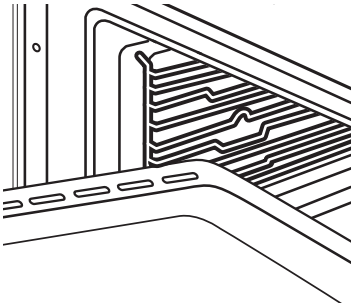
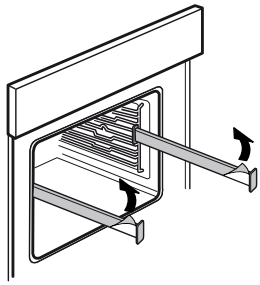


Fig. 2

**Quite el plástico azul como se muestra en la figura**



**Cómo alinear la bandeja con las guías telescópicas.**
Coloque la grasera en las guías telescópicas, entre el enganche anterior y posterior.

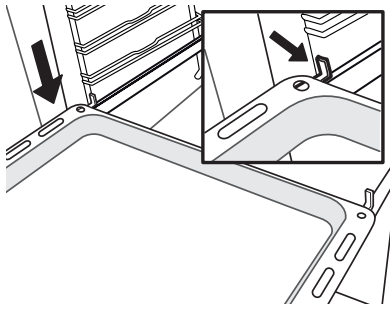


Fig. 2

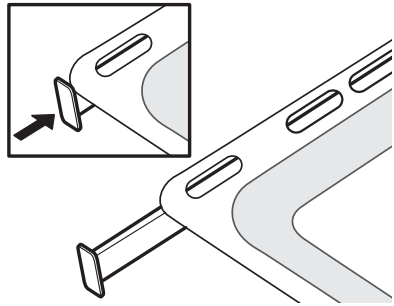
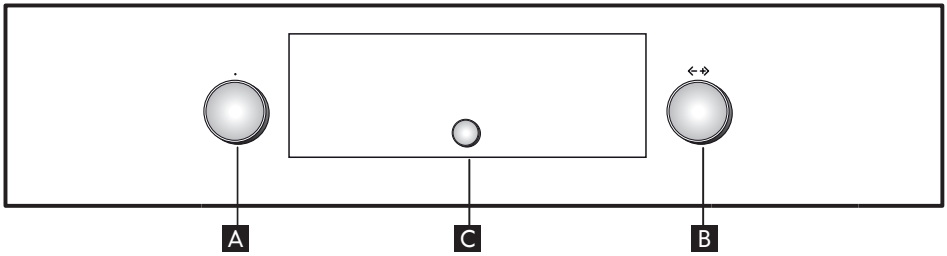


Fig. 3

## Panel de control



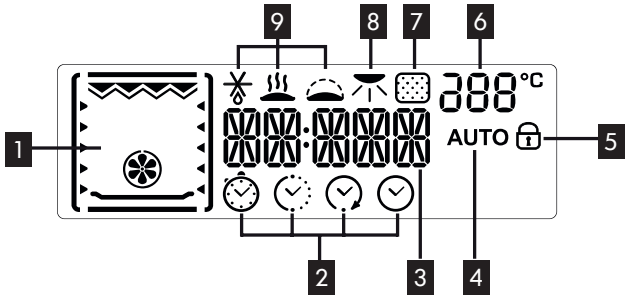

A Selector de funciones
B Selector de navegación
Nota: los selectores son retráctiles. Ejercer presión en el centro para extraerlos de su alojamiento.

C Botón de selección/confirmación

## Lista de funciones

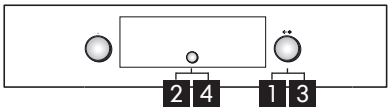
Gire el selector de funciones hasta cualquier posición y el horno se pone en marcha: en la pantalla aparecen las funciones o los submenús asociados.
Para seleccionar los submenús, sitúe el selector en las funciones GRILL, ESPECIALES, AJUSTES y PAN/PIZZA.
N.B.: si desea más información sobre la lista y la descripción de las funciones, consulte la tabla correspondiente.

## Descripción de la pantalla




1. Visualización de las resistencias que se activan en las distintas funciones
2. Símbolos de gestión del tiempo: temporizador, duración de la cocción, hora de fin de cocción, hora actual
3. Información sobre las funciones elegidas
4. Función PAN/PIZZA seleccionada automáticamente
5. Indicación de puerta de horno cerrada durante el ciclo de limpieza automática (no disponible en este modelo)
6. Temperatura interna del horno
7. Función pirolítica (no disponible en este modelo)
8. Gratinado
9. Funciones especiales: descongelar, mantener caliente, fermentar masas

**Ajuste de la hora**




La primera vez que se enciende el horno, en la pantalla parpadean los dos dígitos de hora.

1. Gire el selector de "Navegación" B hasta ver la hora correcta.
2. Pulse el botón C para confirmar; en la pantalla parpadean los dos dígitos de los minutos.
3. Gire el selector de "Navegación" B hasta ver los minutos correctos.
4. Pulse el botón C para confirmar.

Para modificar la hora actual, por ejemplo después de un corte de alimentación eléctrica, consulte el apartado siguiente (AJUSTES).

**Tabla de funciones del horno**

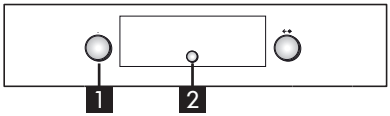
El horno tiene 4 niveles de cocción. Cuente hacia arriba desde el nivel inferior.

| Función | | Descripción de la función |
|---|---|---|
| 0 | **APAGADO** | Para interrumpir la cocción y apagar el horno. |
| | **AIRE FORZADO** | Para cocinar al mismo tiempo en dos niveles distintos alimentos que requieran la misma temperatura de cocción (por ejemplo: pescado, verdura, postres). La función permite cocinar sin transmitir olores de un alimento al otro. Utilice el nivel 2 para cocciones en un único nivel.<br>Para cocinar en dos niveles se recomienda utilizar el nivel 1 y el nivel 3 después de precalentar el horno. |
| | **CONVENCIONAL** | Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Utilice el nivel 2. Precalentar el horno antes de colocar los alimentos en su interior. |
| | **HORNO DE CONVECCIÓN** | Para cocinar carnes o tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un solo nivel. Utilice el nivel 2. Precaliente el horno antes de cocinar. |
| | **MAXI-COCCIÓN** | Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Utilizar el nivel 1 o el nivel 2 según las dimensiones de la carne. No es necesario precalentar el horno. Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción para obtener un resultado homogéneo por ambos lados. Humedecer la carne periódicamente para que no se seque en exceso. |
| | **GRILL** | Para cocinar chuletas, brochetas y salchichas, gratinar verduras y tostar pan. Coloque los alimentos en el nivel 4. Para cocinar carne a la parrilla se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Colóquela en el nivel 3 y añada medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada. |
| | **TURBOGRILL** | Para asar piezas de carne grandes (piernas, rosbif, pollos). Coloque los alimentos en las baldas centrales.<br>Se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Colóquela en el nivel 1 o en el nivel 2 y añada aproximadamente medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada. |
| | **PAN/PIZZA** | Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. En esta función hay dos programas con ajustes predefinidos. Es suficiente indicar los valores (temperatura y tiempo); el horno gestiona automáticamente el ciclo de cocción óptimo. Coloque la masa en el nivel 2 después de precalentar el horno. |

| Función | | Descripción de la función |
|---|---|---|
| | **FUNCIONES ESPECIALES** | |
| | **DESCONGELAR** | Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda poner los alimentos en el nivel central. Deje el alimento en su envase para impedir la deshidratación de la superficie. |
| | **MANTENER CALIENTE** | Función adecuada para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados (por ejemplo, carne, fritos, flanes). Se recomienda poner los alimentos en el nivel central. La función no se activa si la temperatura en la cámara de cocción supera los 65°. |
| | **FERMENTAR MASAS** | Optimiza la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad de fermentación, la función no se activa si la temperatura dentro del horno supera los 40 °C. Ponga la masa en el nivel 2. No es necesario precalentar el horno. |
| | **ECO AIRE FORZADO** | Para cocinar asados rellenos y carne troceada en un nivel. Esta función utiliza una ventilación discontinua y delicada, que previene la deshidratación excesiva de los alimentos. En la función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción y puede encenderse temporalmente pulsando el botón de confirmación. Para maximizar la eficiencia energética, se recomienda no abrir la puerta durante la cocción. Se recomienda utilizar el nivel 3. No es necesario precalentar el horno. |
| | **PRECALENTAMIENTO RÁPIDO** | Para precalentar el horno con rapidez. |
| | **AJUSTES** | Para ajustar la pantalla (idioma, hora, brillo, volumen de la señal acústica, ahorro energético). |
| | **LUZ** | Para encender/apagar la bombilla interior del horno. |

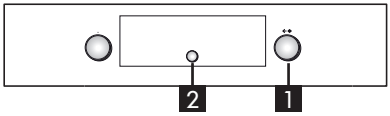
## Uso diario

**Selección de las funciones de cocción**



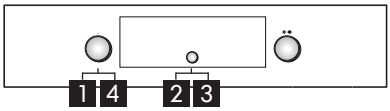

1. Gire el selector de "Funciones" A hasta la función deseada: los ajustes de cocción aparecen en la pantalla.
2. Si los valores mostrados son los deseados, pulse C. Para modificarlos, ver las indicaciones siguientes.

**Ajuste de la temperatura/potencia del grill**
Para modificar la temperatura o la potencia del grill:




1. Gire el selector de "Navegación" B hasta ver el valor deseado.
2. Pulse el botón C para confirmar.

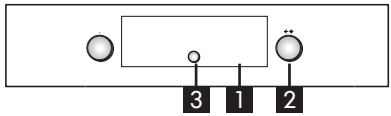
**Precalentamiento rápido**




No introduzca alimentos en el horno hasta que termine el ciclo de precalentamiento rápido.

1. Para seleccionar la función de precalentamiento rápido, gire el selector de "Funciones" A hasta el símbolo ○.
2. Para confirmar, pulse C: los ajustes se muestran en la pantalla.
3. Si la temperatura propuesta es adecuada, pulse el botón C. Para cambiar la temperatura, siga las indicaciones del apartado anterior "Ajuste de la temperatura/potencia del grill". En la pantalla aparece PRE. Cuando se alcanza la temperatura seleccionada, por ejemplo 200°, aparece el valor correspondiente y se activa la señal acústica. Al completarse la fase de precalentamiento, el horno selecciona automáticamente la función Convencional ▭. Introduzca los alimentos e inicie la cocción.
4. Si se desea seleccionar una función de cocción distinta, gire el selector de "Funciones" A y seleccione la función deseada.

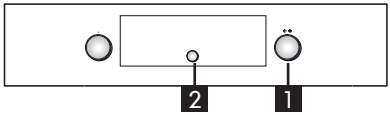
**Programación del tiempo de cocción**
Esta función permite programar el intervalo de cocción, entre un mínimo de un minuto y el tiempo máximo permitido para la función seleccionada; transcurrido dicho tiempo, el horno se apaga automáticamente.




1. Confirmada la temperatura, el símbolo ◷ parpadea.
2. Gire el selector de "Navegación" B hasta ver el tiempo de cocción deseado.
3. Para confirmar el tiempo de cocción, pulse el botón C.

**Ajuste de la hora de fin de cocción/inicio diferido**
IMPORTANTE: el inicio diferido no está disponible con las funciones siguientes: PRECALENTAMIENTO RÁPIDO, PAN/PIZZA.
Nota: con este ajuste, la temperatura seleccionada se alcanza de manera gradual y los tiempos de cocción indicados en la tabla se prolongan.
La hora final de cocción se puede programar retardando la activación del horno hasta un máximo de 23 horas y 59 minutos a partir de la hora actual. Para ello, es necesario

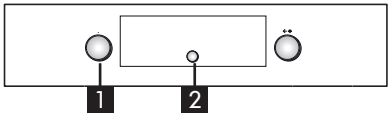
programar un intervalo de cocción.
Una vez programada la duración de la cocción, la pantalla muestra la hora de fin de cocción (por ejemplo 15:45) y el símbolo parpadea.




Para posponer el fin de la cocción y, por tanto, retrasar la hora de inicio de la cocción, haga lo siguiente:

1. Gire el selector de "Navegación" B hasta ver la hora a la que se desee terminar la cocción (por ejemplo, 16:00).
2. Pulse el botón C para confirmar el valor seleccionado: los dos puntos de la hora de fin de cocción parpadean para indicar que se ha ajustado.
3. El horno retarda el inicio para terminar la cocción a la hora programada.

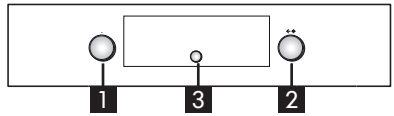
**Temporizador**




Esta función sólo se puede utilizar cuando el horno está apagado y es útil para controlar el tiempo de cocción de la pasta.
El tiempo máximo de ajuste es 23 horas y 59 minutos.

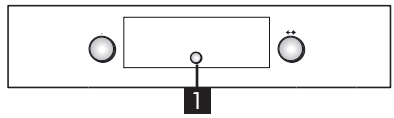
1. Con el selector de "Funciones" A en cero, gire el selector de "Navegación" hasta visualizar el tiempo deseado.
2. Pulse el botón C para iniciar la cuenta regresiva. Al cumplirse el tiempo programado, en la pantalla aparece "FIN" y se activa una señal acústica. Para desactivar la señal, pulse el botón C (en la pantalla aparece la hora actual).

**Selección de las funciones especiales**




1. Gire el selector de "Funciones" A hasta que la pantalla muestra "DESCONGELAR" junto con el símbolo correspondiente de la función.
2. Gire el selector de "Navegación" B para desplazarse por la lista de funciones: DESCONGELAR, MANTENER CALIENTE, FERMENTAR MASAS, AIRE FORZADO.
3. Pulse el botón C para confirmar.

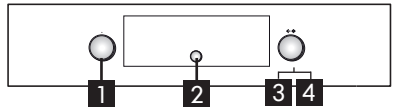
**Gratinado**
Si la función lo prevé, la pantalla muestra al terminar la cocción la opción para gratinar los alimentos. Esta función sólo se activa cuando se ha programado el intervalo de cocción.




Al cumplirse el tiempo de cocción, la pantalla muestra: “PRESS ✓ TO BROWN” (Pulse para gratinar). Pulse el botón C; el horno iniciará una fase de gratinado de 5 minutos. Esta función se puede activar sólo dos veces.

**Selección de la función pan/pizza**
Gire el selector de "Funciones" A hasta el símbolo para entrar en el submenú de las dos funciones automáticas de cocción para pan y pizza.

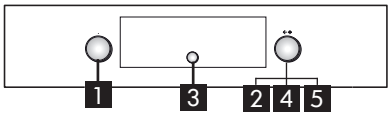
**Pan**




1. Gire el selector de "Funciones" A hasta

el símbolo ▢: la pantalla muestra "PAN" y al lado AUTO.
2. Pulse C para seleccionar la función.
3. Gire el selector de "Navegación" B para programar la temperatura deseada (entre 180 y 220 °C) y pulse el botón C para confirmar.
4. Gire el selector de "Navegación" B para programar la duración de la cocción y pulse C para iniciar la cocción.

**Pizza**




1. Gire el selector de "Funciones" A hasta el símbolo ▢: la pantalla muestra "PAN". Para seleccionar la función “PIZZA”, haga lo siguiente:
2. Gire el selector de "Navegación" B: en la pantalla aparece “PIZZA”.
3. Pulse C para seleccionar la función.
4. Gire el selector de "Navegación" B para programar la temperatura deseada (entre 220 y 250 °C) y pulse el botón C para confirmar.
5. Gire el selector de "Navegación" B para programar la duración de la cocción y pulse C para iniciar la cocción.

**Ajustes**

Gire el selector de "Funciones" A hasta el símbolo ⇨ para entrar en el submenú de los cinco ajustes de pantalla que se pueden modificar.

**Reloj**

Gire el selector de "Navegación" B hasta ver “RELOJ”. Para modificar la hora, consulte el apartado anterior (AJUSTE DE LA HORA).

**Eco**

Con el modo ECO seleccionado (ON), el brillo de la pantalla se reduce y muestra el reloj cuando el horno está en modo de espera durante 3 minutos. Además, la luz del horno se apaga durante la cocción. Para ver información en la pantalla y encender la luz de nuevo, pulse el botón C o gire uno de los mandos.

1. Gire el selector de "Navegación" B hasta ver “ECO”.
2. Pulse el botón C para acceder a los ajustes (ON/OFF).
3. Gire el selector de "Navegación" B para seleccionar el ajuste deseado y confirme con el botón C.
4. Durante la cocción, si el modo ECO está activado, la luz del interior del horno se apagará al cabo de 1 minuto del inicio de la cocción y se volverá a encender con cada interacción del usuario.

**Señal acústica**

Para activar o desactivar la señal acústica:

1. Gire el selector de "Navegación" B hasta ver “SONID”.
2. Pulse el botón C para acceder a los ajustes (ON/OFF).
3. Gire el selector de "Navegación" B para seleccionar el ajuste deseado y confirme con el botón C.

**Brillo**

Para regular el brillo de la pantalla:

1. Gire el selector de "Navegación" B hasta ver “BRILLO”.
2. Pulse el botón C: en la pantalla aparece el número 1.
3. Gire el selector de "Navegación" B para aumentar o disminuir el brillo y pulse el botón C para confirmar.

## Tablas de cocción

| Tipo de alimento | Función | Precalentamiento | Nivel (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min) | Accesorios |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Bizcochos | | X | 2 | 160-180 | 30-90 | Molde sobre parrilla |
| | | X | 1-3 | 160-180 | 30-90 | Nivel 3: molde sobre parrilla<br>Nivel 1: molde sobre parrilla |
| Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana) | | – | 2 | 160-200 | 30-85 | Grasera o bandeja pastelera o molde en parrilla |
| | | X | 1-3 | 160-200 | 35-90 | Nivel 3: molde sobre parrilla<br>Nivel 1: molde sobre parrilla |
| Galletas, tartaletas | | X | 2 | 170-180 | 15-45 | Grasera, bandeja pastelera |
| | | X | 1-3 | 150-170 | 20-45 | Nivel 3: bandeja pastelera<br>Nivel 1: grasera |
| Lionesas | | X | 2 | 180-200 | 30-40 | Grasera, bandeja pastelera |
| | | X | 1-3 | 180-190 | 35-45 | Nivel 3: bandeja pastelera<br>Nivel 1: grasera |
| Merengues | | X | 2 | 90 | 110-150 | Grasera, bandeja pastelera |
| | | X | 1-3 | 90 | 130-150 | Nivel 3: bandeja pastelera<br>Nivel 1: grasera |

| Tipo de alimento | Función | Precalentamiento | Nivel (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min) | Accesorios |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pan, pizza, focaccia | | X | 2 | 190-250 | 15-50 | Grasera, bandeja pastelera |
| | | X | 1-3 | 190-250 | 25-50 | Nivel 3: bandeja pastelera<br>Nivel 1: grasera |
| Pan | | X | 2 | 180-220 | 30-50 | Grasera, bandeja pastelera o parrilla |
| Pizza | | X | 2 | 220-250 | 15-30 | Grasera, bandeja pastelera |
| Pizzas congeladas | | X | 2 | 250 | 10-15 | Nivel 2: grasera, bandeja pastelera o parrilla |
| | | X | 1-3 | 250 | 10-20 | Nivel 3: bandeja pastelera<br>Nivel 1: grasera |
| Tartas saladas (tarta de verdura, quiche) | | X | 2 | 180-190 | 35-45 | Molde sobre parrilla |
| | | X | 1-3 | 180-190 | 45-60 | Nivel 3: molde sobre parrilla<br>Nivel 2: molde sobre parrilla |
| Volovanes/ hojaldres | | X | 2 | 190-200 | 20-30 | Grasera, bandeja pastelera |
| | | X | 1-3 | 180-190 | 20-40 | Nivel 3: bandeja pastelera<br>Nivel 1: grasera |
| Lasaña, pasta al horno, canelones, tartas | | X | 2 | 190-200 | 30-60 | Grasera o bandeja sobre parrilla |
| Cordero, ternera, buey, cerdo<br>1 kg | | X | 2 | 190-200 | 70-100 | Grasera o bandeja sobre parrilla |

| Tipo de alimento | Función | Precalenta-miento | Nivel (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min) | Accesorios |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pollo, conejo, pato 1 kg | | X | 2 | 200-230 | 50-100 | Grasera o bandeja sobre parrilla |
| Pavo, oca 3 kg | | X | 1-2 | 190-200 | 80-130 | Grasera o bandeja sobre parrilla |
| Pescado al horno/ en papillote (lomos, entero) | | X | 2 | 180-200 | 40-60 | Grasera o bandeja sobre parrilla |
| Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas) | | X | 2 | 170-190 | 30-60 | Bandeja sobre parrilla |
| Tostada | | – | 4 | 3 (alto) | 2-5 | Parrilla |
| Filetes de pescado/de carne | | – | 4 | 2 (medio) | 20-35 | Nivel 4: parrilla (dar la vuelta a mitad de la cocción) Nivel 3: grasera con agua |
| Salchichas/ brochetas/ costillas/ hamburguesas | | – | 4 | 2 -3 (medio-alto) | 15-40 | Nivel 4: parrilla (dar la vuelta a mitad de la cocción) Nivel 3: grasera con agua |
| Pollo asado 1-1,3 kg | | X | 2 | 2 (medio) | 50-65 | Nivel 2: parrilla (dar la vuelta en el segundo tercio de la cocción) Nivel 1: grasera con agua |
| | | | | 3 (alto) | 60-80 | Nivel 2: asador giratorio Nivel 1: grasera con agua |

| Tipo de alimento | Función | Precalenta-miento | Nivel (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min) | Accesorios |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Rosbif poco hecho 1 kg | | – | 2 | 2 (medio) | 35-50 | Bandeja sobre parrilla (dar la vuelta en el segundo tercio de la cocción, si fuera necesario) |
| Pierna de cordero/cerdo | | – | 2 | 2 (medio) | 60-90 | Grasera o bandeja sobre parrilla (dar la vuelta en el segundo tercio de la cocción, si fuera necesario) |
| Patatas asadas | | – | 2 | 2 (medio) | 35-50 | Grasera o bandeja pastelera (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario) |
| Verduras gratinadas | | – | 2 | 3 (alto) | 10-15 | Bandeja sobre parrilla |
| Lasaña y carne | | X | 1-3 | 200 | 50-100* | Nivel 3: bandeja sobre parrilla<br>Nivel 1: grasera o bandeja sobre parrilla |
| Carne y patatas | | X | 1-3 | 200 | 45-100* | Nivel 3: bandeja sobre parrilla<br>Nivel 1: grasera o bandeja sobre parrilla |
| Pescado y verduras | | X | 1-3 | 180 | 30-50* | Nivel 3: bandeja sobre parrilla<br>Nivel 1: grasera o bandeja sobre parrilla |

| Tipo de alimento | Función | Precalenta-miento | Nivel (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min) | Accesorios |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Asados rellenos | | – | 3 | 200 | 80-120* | Grasera o bandeja sobre parrilla |
| Carne troceada (conejo, pollo, cordero) | | – | 3 | 200 | 50-100* | Grasera o bandeja sobre parrilla |

* Tiempo de cocción aproximado. Los alimentos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

## Limpieza y mantenimiento

**LIMPIEZA**

⚠ **¡ADVERTENCIA!**
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- Limpie el horno sólo cuando esté frío al tacto.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.

**Exterior del horno**

ⓘ **IMPORTANTE:** no utilice detergentes corrosivos o abrasivos. Si un producto de estas características entra accidentalmente en contacto con el aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo.

- Limpie las superficies con un paño húmedo. Si está muy sucio, utilice una solución de agua con unas gotas de detergente para vajillas. Seque con un paño seco.

**Interior del horno**

ⓘ **IMPORTANTE:** no use estropajos abrasivos o metálicos. Con el tiempo, pueden deteriorar las superficies esmaltadas y el cristal de la puerta del horno.

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y límpielo preferiblemente mientras aún esté templado, para quitar la suciedad acumulada y los restos de alimentos (por ejemplo, alimentos con un alto contenido en azúcares).
- Utilice limpiadores especiales para horno y siga las instrucciones del fabricante.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. Puede retirar la puerta del horno para facilitar la limpieza (consulte MANTENIMIENTO). El cristal interior es liso para facilitar su limpieza.

**NOTA:** durante la cocción prolongada de alimentos con un alto contenido de agua (como pizza, verduras, etc.), puede acumularse condensación en el interior de la puerta y alrededor de la junta. Cuando el horno esté frío, seque la cara interior de la puerta con un trapo o esponja.

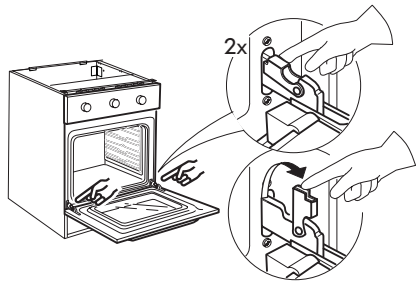
**Accesorios**

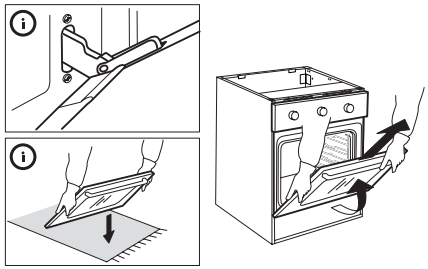
- Sumerja los accesorios en agua con detergente para vajillas inmediatamente después de usarlos, utilizando guantes si aún están calientes.
- Los residuos de alimentos pueden quitarse fácilmente con un cepillo o esponja.

**MANTENIMIENTO**

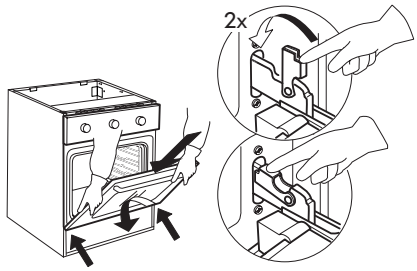
⚠ **¡ADVERTENCIA!**
- Utilice guantes de seguridad.
- Compruebe que el horno está frío antes de llevar a cabo las siguientes operaciones.
- Desconecte el horno de la red eléctrica.

**Para extraer la puerta**

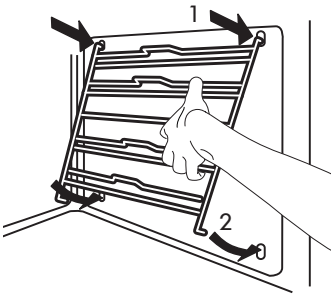




**Para montar la puerta**




**Para desmontar las rejillas laterales**
Deslice la rejilla lateral hacia arriba hasta que se suelten los dos enganches inferiores; a continuación gire la rejilla hacia el centro del compartimento. Para volver a colocar la rejilla, siga el procedimiento anterior al contrario.




**Para cambiar la bombilla posterior**
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.

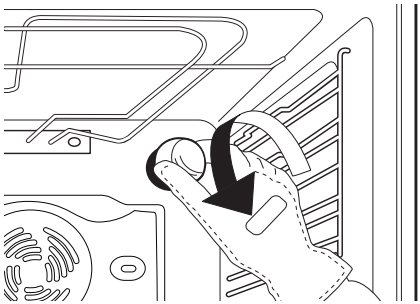


Fig. 5

2. Desatornille la tapa de la lámpara (Fig. 5), cambie la lámpara (véase la nota sobre el tipo de lámpara) y vuelva a colocar la tapa atornillándola.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

**NOTA:**
- Utilice solo bombillas halógenas de 40W/230 V tipo G9, T 300 °C (según el modelo).
- La bombilla utilizada en el aparato ha sido especialmente diseñada para aparatos eléctricos y no es adecuada para iluminar hogares (Reglamento (CE) N° 244/2009) de la Comisión.
- Las bombillas están disponibles a través del Centro de servicio autorizado de IKEA.

## Qué hacer si...

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|---|---|
| El horno no funciona. | No se detecta ninguna potencia eléctrica. | Compruebe la presencia de potencia eléctrica. |
| | El horno no está conectado a la red eléctrica. | Conecte el horno a la red eléctrica. |
| | | Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. |
| La puerta no se abre: | | Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. |
| La pantalla electrónica no funciona: | | Si la pantalla muestra la letra “F” seguida de un número, póngase en contacto con el Centro de servicio autorizado. En este caso, indique el número que aparece después de la letra "F". |

**Antes de llamar al Centro de servicio autorizado:**

1. Intente resolver el problema usted mismo con la ayuda de la tabla "Qué hacer si...".
2. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si, después de estas comprobaciones, el problema persiste, contacte con el Centro de servicio autorizado de IKEA.
Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo de horno y el modelo exacto;
- el número de servicio (número que hay tras la palabra Service en la placa de características), en el extremo derecho de la cavidad (visible cuando la puerta del horno esté abierta);

- su dirección completa;
- su número de teléfono.

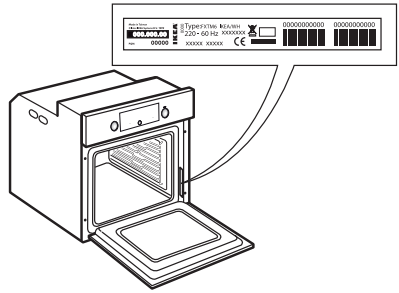
Si fuera necesaria alguna reparación, contacte con el Centro de servicio autorizado de IKEA (para garantizar el uso de piezas de recambio originales y una correcta reparación).

## Datos técnicos

| | |
|---|---|
| Tipo de producto: Horno eléctrico empotrado | |
| Identificación del modelo:<br>BEJUBLAD 603.009.01, BEJUBLAD 403.009.02, BEJUBLAD 603.008.97<br>BEJUBLAD 403.008.98, RAFFINERAD 003.009.18, RAFFINERAD 803.009.19 | |
| Número de cavidades | 1 |
| Fuente de calor | Eléctrica |
| Número de funciones | 11 |
| Volumen útil. Sin rejillas laterales ni paneles catalíticos | 65 |
| Área de la bandeja de cocción más grande, $cm^2$ | 1200 |
| Clase de eficiencia energética (Consumo más bajo) | A+ |
| Índice de eficiencia energética | 81,9 |
| Consumo de energía<br>Función convencional (con una carga normal y la resistencia superior + inferior)<br>kWh/ciclo | 0,87 |
| Consumo de energía<br>Función Aire forzado (con carga normal y calentamiento con aire forzado)<br>kWh/ciclo | 0,70 |
| Resistencia superior W | 2450 |
| Resistencia inferior W | 1150 |
| Resistencia grill W | 2450 |
| Aire forzado W | 2000 |
| Ventilador de enfriamiento W | 12-21 |
| Lámpara del horno W | 40 |
| Vatios del ventilador del horno W | 12-21 |
| Potencia total W | 2600 |
| Dimensiones | |
| Anchura en mm | 595 |
| Altura en mm | 595 |
| Fondo en mm | 564 |

## Datos técnicos

La información técnica se encuentra en la placa de características del interior del aparato.



## Instalación

Una vez desembalado el horno, asegúrese de que no haya sufrido daños durante el transporte y de que la puerta cierre bien. Si tiene problemas, póngase en contacto con su vendedor o con el Centro de servicio autorizado más cercano. Para evitar daños, retire el horno de la base de poliestireno en el momento de la instalación.

**Preparación del mueble para empotrar el horno**

- Los muebles de cocina en contacto con el horno deben ser resistentes al calor (al menos 90 °C).
- Corte todas las piezas del armario antes de colocar el horno en el hueco y quite todas las virutas de madera y el serrín.
- Después de la instalación, el fondo del horno no debe ser accesible.
- Para que el aparato funcione bien, deje el espacio mínimo entre la encimera y el extremo superior del horno.

**Recomendaciones generales**

**Antes del uso**

- Quite las protecciones de cartón, la película protectora y las etiquetas adhesivas de los accesorios.
- No quite la placa de características situada en la parte derecha del marco de la puerta.
- Quite los accesorios del horno y caliéntelo a 200 °C durante una hora para eliminar el olor y los humos producidos por los materiales aislantes y la grasa protectora.

**Durante el uso**

- No coloque objetos pesados sobre la puerta ya que podría estropearse.
- No se aferre a la puerta ni cuelgue nada del asa.
- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No vierta agua dentro del horno caliente, ya que podría dañar el revestimiento esmaltado.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- Asegúrese de que los cables eléctricos de otros aparatos no entren en contacto con las piezas calientes del horno o queden atrapados por la puerta.
- No exponga el horno a los agentes atmosféricos.

**Bloqueo de la puerta**
Para abrir la puerta con el bloqueo de la puerta, consulte la Fig. 1.

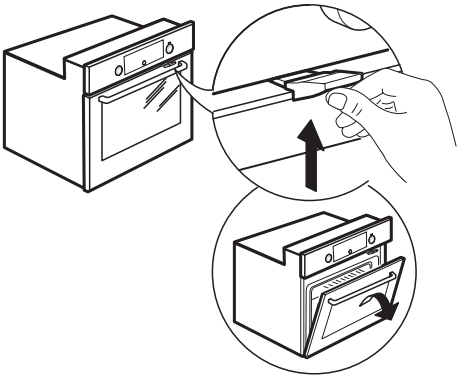


Fig. 1

El bloqueo de seguridad de la puerta se puede quitar siguiendo los pasos indicados en la Figura 2.

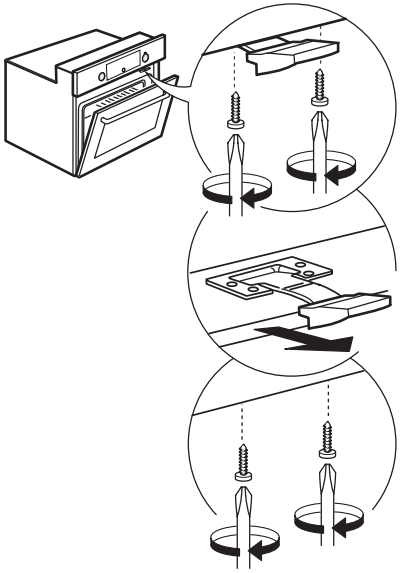


Fig. 2

## Instrucciones de uso y consejos

**Cómo utilizar la tabla de cocción**
La tabla indica cuál es la función más adecuada para cada tipo de alimento, y si se puede cocinar en uno o más niveles al mismo tiempo. Los tiempos de cocción se inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluido el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son sólo orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores recomendados más bajos, y si la cocción es insuficiente, aumente los valores. Utilice los accesorios suministrados y, de ser posible, moldes y bandejas metálicos oscuros. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, aunque debe recordar que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener resultados óptimos, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de accesorios (suministrados) y su colocación en los distintos niveles.

**Cocción de varios alimentos a la vez**
La función "AIRE FORZADO" permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando diferentes niveles. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

**Postres**
- Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel. Utilice moldes metálicos oscuros y colóquelos siempre sobre la parrilla suministrada. Para cocinar en varios niveles, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en los niveles de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.
- Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está a punto.
- Si utiliza moldes antiadherentes, no unte con mantequilla los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba de manera homogénea en torno a los bordes.
- Si el bizcocho se "hunde" durante la cocción, utilice una temperatura más baja la próxima vez. También puede reducir la cantidad de líquido de la masa y mezclarla con más suavidad.
- Para tartas con relleno húmedo (tartas de queso o de frutas) utilice la función "HORNO DE CONVECCION". Si la base de la tarta está húmeda, colóquela en un nivel más bajo y espolvoree galletas o pan rallado en la base antes de añadir el relleno.

**Carne**
- Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente Pyrex adecuado al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la bandeja y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.
- Cuando ase carne con la función grill, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme en el exterior, baje la posición de la parrilla alejándola del grill. Dé la vuelta a la carne una vez transcurridos dos tercios del tiempo de cocción.
Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una bandeja colectora con medio litro de agua directamente debajo de la parrilla en la que se cocina la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

**Pizza**
Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente. Esparza la mozzarella sobre la pizza en el segundo tercio del tiempo de cocción.

**Función de fermentación**
Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de leudado de la masa se reduce en un tercio respecto al tiempo a temperatura ambiente (20-25 °C). El tiempo de fermentación de una pizza de 1 kg es aproximadamente de una hora.

## Conexión eléctrica

Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato coincida con la tensión de la red. La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

La sustitución del cable de alimentación (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 $mm^2$) debe llevarla a cabo un electricista profesional. Póngase en contacto con el Centro de servicio autorizado de IKEA.

## Cuestiones medioambientales

**Eliminación del embalaje**

- El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclado (♺). Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre residuos.

**Eliminación del producto**

- Este electrodoméstico está marcado con arreglo a la Directiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo y del Consejo de 4 de julio de 2012 sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- Al garantizar la correcta eliminación de este producto, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que podrían derivar de la manipulación incorrecta del producto.

- El símbolo ▬ en el producto o la documentación que lo acompaña indica que no se puede tratar como desecho doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

**Consejos para ahorrar energía**

- Precaliente el horno sólo si se especifica en la tabla de tiempos de cocción o en la receta.
- Utilice fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.
- Apague el horno 10/15 minutos antes del tiempo de cocción fijado. Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando incluso después del apagado del horno.

**Declaración de conformidad** CE

- Este horno, que ha sido diseñado para entrar en contacto con alimentos, cumple el Reglamento (CE) N° 1935/2004. Ha sido diseñado, fabricado y comercializado con arreglo a los requisitos de seguridad de la Directiva 2006/95/CE "Baja Tensión" (que reemplaza a la Directiva 73/23/CEE y las posteriores enmiendas), y los requisitos de protección de la Directiva 2004/108/CE (Compatibilidad Eletromagnética).
- Este aparato cumple con los requisitos de diseño ecológico del Reglamento Delegado (UE) N° 65/2014 y 66/2014, en conformidad con la Norma Europea EN 60350-1.

## GARANTÍA IKEA

**¿Qué plazo de validez tiene la garantía de IKEA?**
Esta garantía es válida por cinco (5) años a partir de la fecha original de compra del electrodoméstico en IKEA, excluyendo los aparatos denominados LAGAN, los cuales tienen solo dos (2) años de garantía. Como justificante de la compra, necesitará la factura o recibo de compra original. Si se realizan reparaciones en el periodo de garantía, no se ampliará el periodo de garantía del electrodoméstico.

**¿Qué aparatos no están cubiertos por la garantía de cinco (5) años de IKEA?**
Los aparatos LAGAN y todos los electrodomésticos comprados en IKEA antes del 1 de agosto de 2007.

**¿Quién llevará a cabo el servicio?**
El proveedor de servicios autorizado de IKEA prestará el servicio a través de su propio servicio o una red de servicio autorizada.

**¿Qué cubre está garantía?**
La garantía cubre defectos del electrodoméstico, que pueden haber sido causados por un defecto de fabricación o de materiales a partir de la fecha de la compra en IKEA. Esta garantía se aplica sólo al uso doméstico. Las excepciones se especifican en el título "¿Qué no cubre esta garantía?". Dentro del periodo de garantía, los costes para remediar el fallo, por ejemplo reparaciones, piezas, mano de obra y desplazamientos quedarán cubiertos, siempre que el electrodoméstico esté accesible para reparar sin gastos especiales. En estas condiciones, se aplican las directrices de la UE (N° 99/44/EG) y las respectivas normativas locales. Las piezas cambiadas pasarán a ser propiedad de IKEA.

**¿Qué hará IKEA para solucionar el problema?**
El proveedor de servicios designado de IKEA examinará el producto y decidirá, según su criterio, si está cubierto por la garantía. En caso afirmativo, el proveedor de servicios de IKEA, o su servicio autorizado, por medio de sus propias operaciones de servicio, decidirán, según su criterio, si reparan el producto defectuoso o si lo cambian por uno igual o comparable.

**¿Qué no cubre esta garantía?**
- El deterioro o desgaste normal.
- Daños deliberados o causados por negligencia, daños causados por incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta, conexión a una tensión incorrecta, daños causados por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños causados por el agua incluyendo pero sin limitarse a los daños causados por un exceso de cal en el agua, y los daños provocados por condiciones medio ambientales anormales.
- Piezas consumibles, incluyendo las baterías y las bombillas.
- Piezas no funcionales y decorativas, que no afecten el uso normal del electrodoméstico, incluida cualquier posible raya y las diferencias de color.
- Daños accidentales provocados por objetos o sustancias extraños, por la limpieza o por el desbloqueo de los filtros, los sistemas de vaciado o los cajetines para el jabón.
- Daños provocados en las siguientes piezas: vidrio cerámico, accesorios, cestos para la vajilla y los cubiertos, tuberías de llenado o vaciado, juntas, bombillas o sus cubiertas, pantallas, mandos, revestimientos y partes de los revestimientos protectores. Salvo que se demuestre que tales daños hayan sido provocados por fallos en la producción.
- Casos en los que no se detecte ningún fallo en el producto durante la visita de un técnico.
- Reparaciones no realizadas por nuestros

proveedores de servicios y/o un servicio autorizado por IKEA, o cuando se utilicen piezas no originales.
- Reparaciones provocadas por una instalación defectuosa o que no cumpla las especificaciones de instalación.
- Uso del electrodoméstico en un entorno no-doméstico, es decir, uso profesional.
- Daños de transporte. Si un cliente transporta el producto a su casa o a otra dirección, IKEA no se responsabiliza de los daños que pueda sufrir en el trayecto. No obstante, si IKEA entrega el producto en la dirección indicada por el cliente, los daños del producto producidos con motivo del transporte serán cubiertos por IKEA.
- Coste de la instalación inicial del aparato IKEA.
  No obstante, si un proveedor de servicios de IKEA o su servicio autorizado repara o sustituye el aparato con arreglo a esta garantía, el proveedor de servicios o su servicio autorizado volverán a instalar el aparato arreglado o nuevo, si es necesario.

Estas restricciones no se aplican a las tareas libres de fallos llevadas a cabo por un especialista cualificado utilizando nuestras piezas originales, con vistas a adaptar el electrodoméstico a las especificaciones técnicas de seguridad de otro país de la UE.

**¿Cómo se aplica la ley nacional?**
La garantía IKEA le otorga derechos legales específicos, que cubren o exceden todas las normativas legales locales.
No obstante, estas condiciones no limitan de ningún modo los derechos de los consumidores prescritos por la legislación local.

**Área de validez**
Para los electrodomésticos comprados en un país de la UE y que son llevados a otro país de la UE, se proporcionarán los servicios de acuerdo con las condiciones de la garantía normales en el nuevo país. Sólo existe la obligación de realizar servicios en el marco de la garantía si el electrodoméstico cumple y está instalado según:
- Las especificaciones técnicas del país en el que se realiza la reclamación.
- Las instrucciones de montaje y la información de seguridad del Manual del Usuario.

**El Centro de servicio autorizado para aparatos IKEA**
Por favor, no dude en contactar con el Centro de servicio autorizado designado por IKEA para:
- hacer una reclamación con arreglo a esta garantía;
- solicitar aclaraciones relacionadas con la instalación del aparato IKEA en los muebles de cocina IKEA;
- solicitar aclaraciones sobre las funciones de los aparatos IKEA.

Para asegurar de que le proporcionaremos la mejor asistencia, por favor, lea atentamente las Instrucciones de Montaje y/o el Manual de Instrucciones antes de contactar con nosotros.

**¿Cómo contactar con nosotros si necesita nuestro servicio?**

En la última página de este manual encontrará el listado de Centros de servicio autorizado designados por IKEA y los respectivos números de teléfono nacionales.

**Para proporcionarle un servicio más rápido, le recomendamos que utilice los números de teléfono específicos que se incluyen en este manual. Indique siempre los números que aparecen en el manual correspondientes al aparato específico para que el necesita asistencia. Además, indique siempre el número de producto, (8 dígitos) y el número de servicio de 12 dígitos del artículo de IKEA, que se encuentran**

**en la placa de datos técnicos del aparato.**

**¡GUARDE LA FACTURA O RECIBO DE COMPRA!**
Es la prueba de la compra y lo necesitará para hacer uso de la garantía. El recibo también incluye el nombre y el número del producto (8 dígitos) de IKEA, para cada uno de los electrodomésticos que compre.

**¿Necesita ayuda adicional?**
Para todas las cuestiones adicionales no relacionadas con el Centro de servicio autorizado sobre sus aparatos, por favor, diríjase al call center de la tienda IKEA. Le recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de contactar con nosotros.

## Πίνακας περιεχομένων


| | | | |
|---|---|---|---|
| **Πληροφορίες ασφαλείας** | **61** | **Τι να κάνετε εάν …...** | **80** |
| **Περιγραφή προϊόντος** | **64** | **Τεχνικά στοιχεία** | **81** |
| **Πίνακας ελέγχου** | **66** | **Εγκατάσταση** | **82** |
| **Λίστα λειτουργιών** | **66** | **Συνιστώμενη χρήση και συμβουλές** | **84** |
| **Οθόνη** | **77** | **Ηλεκτρική σύνδεση** | **86** |
| **Καθημερινή χρήση** | **70** | **Περιβαλλοντικά θέματα** | **86** |
| **Πίνακες ψησίματος** | **73** | **ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ** | **87** |
| **Καθαρισμός και συντήρηση** | **78** | | |


## Πληροφορίες ασφαλείας

Η προσωπική σας ασφάλεια και η ασφάλεια άλλων ατόμων είναι πολύ σημαντική.

Το παρόν εγχειρίδιο και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να διαβάζετε και να τηρείτε σε κάθε περίπτωση.

⚠ Αυτό είναι το σύμβολο κινδύνου, το οποίο αφορά την ασφάλεια και υποδεικνύει πιθανούς κινδύνους για το χρήστη και άλλα άτομα.

Όλες οι προειδοποιήσεις που αφορούν την ασφάλεια συνοδεύονται από το σύμβολο κινδύνου και τις παρακάτω επισημάνσεις:

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ!** Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, θα οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς. Όλες οι προειδοποιήσεις που αφορούν την ασφάλεια υποδεικνύουν πιθανούς κινδύνους και περιλαμβάνουν οδηγίες για τη μείωση του κινδύνου τραυματισμού, βλάβης ή ηλεκτροπληξίας λόγω εσφαλμένης χρήσης της συσκευής. Τηρείτε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες:

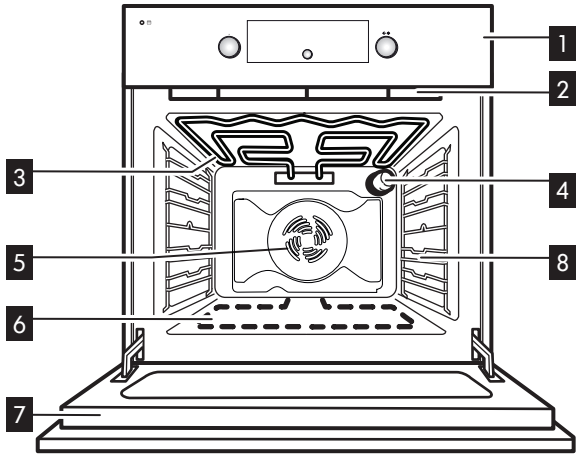
- Χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια για να εκτελέσετε όλες τις εργασίες αποσυσκευασίας και εγκατάστασης.
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την τροφοδοσία πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης.
- Η ηλεκτρική εγκατάσταση και η συντήρηση πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο τεχνικό σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους τοπικούς κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Η αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου πρέπει να διεξάγεται από αρμόδιο ηλεκτρολόγο. Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Η γείωση της συσκευής είναι υποχρεωτική βάσει της νομοθεσίας.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να έχει επαρκές μήκος, ώστε να είναι δυνατή η σύνδεση της εντοιχισμένης

συσκευής στην πρίζα.
- Όταν εγκατασταθεί η συσκευή, παρέχετε μια ασφάλεια κυκλώματος πολλαπλών πόλων με διαχωρισμό επαφής (τουλάχιστον 3 mm) σε όλους τους πόλους, η οποία να παρέχει πλήρη αποσύνδεση σύμφωνα με την κατηγορία υπέρτασης III και να ενσωματωθεί στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους εθνικούς κανόνες καλωδίωσης.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή προεκτάσεις.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας, για να αποσυνδέσετε τη συσκευή.
- Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Αν η επιφάνεια της πλάκας επαγωγής είναι ραγισμένη, μην τη χρησιμοποιήσετε και σβήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας (μόνο για μοντέλα με λειτουργία επαγωγής).
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα μέρη του σώματος και μην την χρησιμοποιείτε όταν έχετε γυμνά πόδια.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και για το ψήσιμο φαγητών. Δεν επιτρέπεται άλλος τρόπος χρήσης (π.χ. θέρμανση δωματίων). Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ακατάλληλες χρήσεις ή εσφαλμένες ρυθμίσεις των διακοπτών.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσεων αν επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλές τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που εμπλέκονται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιείται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Τα μικρά παιδιά πρέπει να μένουν μακριά από τη συσκευή και να βρίσκονται υπό επιτήρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται υπερβολικά κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός κι αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Κατά τη διάρκεια ή και μετά τη χρήση, μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή τις εσωτερικές επιφάνειες της συσκευής, επειδή μπορεί να προκληθούν εγκαύματα. Η συσκευή δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με πανιά ή άλλα εύφλεκτα υλικά μέχρι να κρυώσουν επαρκώς όλα τα εξαρτήματά της.
- Στο τέλος του ψησίματος, απαιτείται προσοχή κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής. Αφήστε το ζεστό αέρα ή τον ατμό να βγει σταδιακά πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο. Όταν η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή,

βγαίνει ζεστός αέρας από το άνοιγμα πάνω από τον πίνακα διακοπτών. Μη φράζετε τα ανοίγματα εξαερισμού.
- Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για την αφαίρεση σκευών ή εξαρτημάτων, χωρίς να αγγίξετε τις αντιστάσεις.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά πάνω ή κοντά στη συσκευή: υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς σε περίπτωση τυχαίας ενεργοποίησης της συσκευής.
- Μη ζεσταίνετε και μη μαγειρεύετε φαγητά σε κλειστά βάζα ή δοχεία στη συσκευή. Η πίεση που αναπτύσσεται στο εσωτερικό μπορεί να προκαλέσει έκρηξη του βάζου, με αποτέλεσμα να προκληθεί ζημιά στη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε δοχεία που είναι κατασκευασμένα από συνθετικά υλικά.
- Τα λίπη και τα λάδια αναφλέγονται εύκολα όταν υπερθερμανθούν. Πρέπει να είστε πάντα σε ετοιμότητα όταν ψήνετε φαγητά πλούσια σε λίπη και λάδια.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά την αποξήρανση τροφίμων.
- Εάν προσθέσετε αλκοόλ κατά το ψήσιμο φαγητών (π.χ. ρούμι, κονιάκ, κρασί), μην ξεχνάτε ότι το αλκοόλ εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες. Συνεπώς, υπάρχει κίνδυνος οι ατμοί που απελευθερώνονται από το αλκοόλ να αναφλεγούν όταν έρθουν σε επαφή με την ηλεκτρική αντίσταση.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.
- Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης. Απομακρύνετε τα παιδιά από το φούρνο κατά τη διάρκεια του κύκλου πυρόλυσης. (μόνο για φούρνους με τη λειτουργία πυρόλυσης).
- Κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού και μετά από αυτόν, τα κατοικίδια ζώα (ιδιαίτερα τα πουλιά) πρέπει να παραμένουν μακριά από την περιοχή της συσκευής.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο τον ανιχνευτή θερμοκρασίας που συνιστάται για αυτόν το φούρνο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά, αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το γυαλί στην πόρτα του φούρνου, επειδή μπορούν να γρατζουνίσουν την επιφάνεια, γεγονός που μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τη θρυμμάτιση του γυαλιού.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα προκειμένου να αποφευχθεί η πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

**Απόρριψη οικιακών συσκευών**
- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιούμενα υλικά. Απορρίψτε την σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς απόρριψης. Πριν από την απόρριψη, κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, τη συλλογή και την ανακύκλωση οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα πώλησης της συσκευής.

## Περιγραφή προϊόντος




1 Πίνακας ελέγχου
2 Ανεμιστήρας ψύξης[1)] (δεν φαίνεται)
3 Πάνω αντίσταση/γκριλ
4 Πίσω λαμπτήρας φούρνου
5 Ανεμιστήρας φούρνου
6 Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)
7 Πόρτα φούρνου
8 Πλαϊνά πλέγματα

1) Ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμη και μετά την απενεργοποίηση του φούρνου. Κατά τη διάρκεια του κύκλου πυρόλυσης, η ταχύτητα του ανεμιστήρα είναι μεγαλύτερη από ό,τι κατά τη λειτουργία ψησίματος.

**Εξαρτήματα**

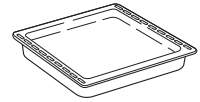
Συρμάτινη σχάρα

1x

Ταψί ψησίματος

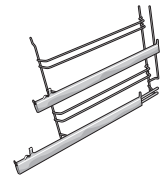
1x

Ταψί για λίπη



1x

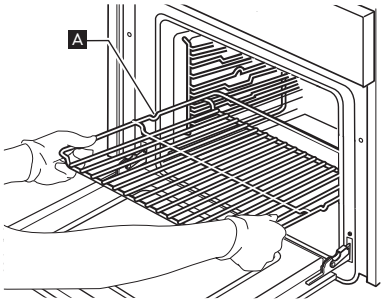
Εκτεινόμενοι δρομείς



2x

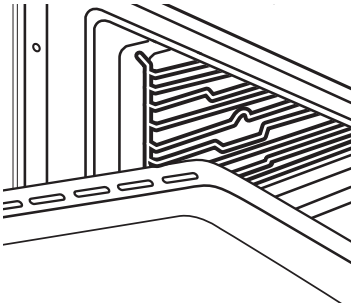
**Τοποθέτηση συρμάτων σχαρών και άλλων εξαρτημάτων στο φούρνο**

1. Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα σε οριζόντια θέση, με το ανυψωμένο τμήμα «A» στραμμένο προς τα πάνω (εικ. 1).



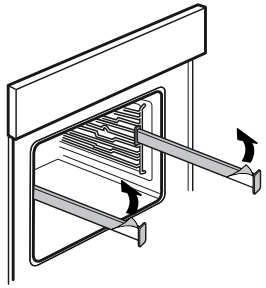

Εικ. 1

2. Άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί για λίπη και τη λαμαρίνα, τοποθετούνται με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα (εικ. 2).

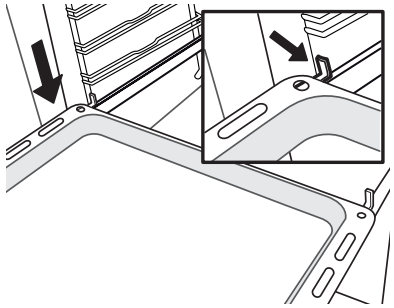


Εικ. 2

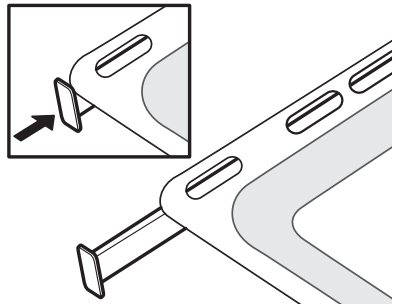
**Αφαιρέστε το μπλε φιλμ όπως φαίνεται στην εικόνα**



**Τρόπος ευθυγράμμισης δίσκου με εκτεινόμενους δρομείς.**
Τοποθετήστε το ταψί για λίπη στους εκτεινόμενους δρομείς, στερεώνοντάς το μεταξύ του πίσω και μπροστινού συνδετήρα.

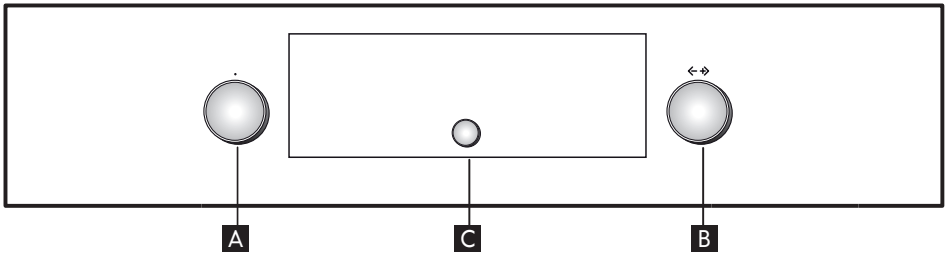


Εικ. 2



Εικ. 3

## Πίνακας ελέγχου

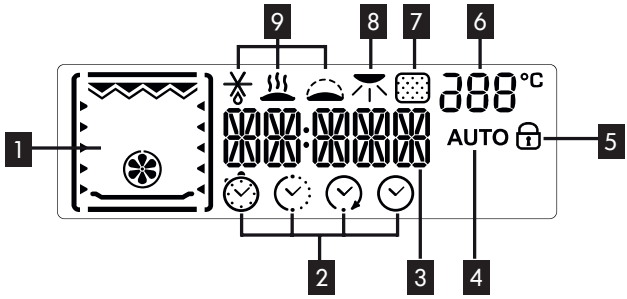



A Διακόπτης επιλογής λειτουργιών
B Κουμπί αναζήτησης
Σημείωση: Τα κουμπιά ελέγχου είναι δυνατό να μαζεύονται. Πατήστε τα κουμπιά στο κέντρο για να πεταχτούν προς τα έξω.
C Κουμπί επιλογής/επιβεβαίωσης

## Λίστα λειτουργιών

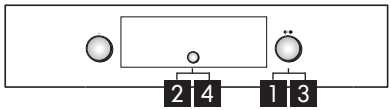
Περιστρέψτε το διακόπτη λειτουργιών σε οποιαδήποτε θέση για να ανάψει το φούρνο: η ένδειξη εμφανίζει τις λειτουργίες ή τα σχετιζόμενα υπομενού.
Τα υπομενού πλέον διατίθενται και μπορείτε να τα επιλέξετε εάν περιστρέψετε το κουμπί στις λειτουργίες ΓΚΡΙΛ, ΕΙΔΙΚΑ, ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ, ΨΩΜΙ/ ΠΙΤΣΑ.
Σημείωση: Για τη λίστα και περιγραφή των λειτουργιών, ανατρέξτε στον ανάλογα πίνακα.

## Οθόνη




1. Εμφάνιση των αντιστάσεων που ενεργοποιήθηκαν κατά τη διάρκεια διάφορων λειτουργιών μαγειρέματος
2. Σύμβολα διαχείρισης χρόνου: χρονοδιακόπτης, χρόνος μαγειρέματος, ώρα τέλους μαγειρέματος, ώρα
3. Πληροφορίες σχετικά με τις επιλεγμένες λειτουργίες
4. Αυτόματη λειτουργία ΨΩΜΙ/ΠΙΤΣΑ επιλεγμένη
5. Ένδειξη κλειδωμένης πόρτας κατά τη διάρκεια του κύκλου αυτόματου καθαρισμού (δεν διατίθεται σε αυτό το μοντέλο)
6. Εσωτερική θερμοκρασία φούρνου
7. Πυρολυτική λειτουργία (δεν διατίθεται σε αυτό το μοντέλο)
8. Ροδοψήσιμο
9. Ειδικές λειτουργίες: απόψυξη, διατήρηση θερμό, φούσκωμα

**Ρύθμιση χρόνου**




Όταν ανάψει ο φούρνος για πρώτη φορά, αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία ώρας στην οθόνη

1. Περιστρέψτε το κουμπί αναζήτησης B για να εμφανίσετε τη σωστή ώρα.
2. Πατήστε το κουμπί C για επιβεβαίωση. Μετά, αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία λεπτών στην οθόνη.
3. Περιστρέψτε το κουμπί αναζήτησης B για να εμφανίσετε τα σωστά λεπτά.
4. Πατήστε το κουμπί C για επιβεβαίωση.

Για να αλλάξετε την ώρα, για παράδειγμα μετά από διακοπή ρεύματος, ανατρέξτε στην επόμενη παράγραφο (ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ).

**Πίνακας λειτουργιών φούρνου**

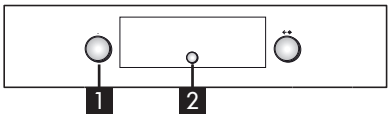
Ο φούρνος διαθέτει 4 επίπεδα ψησίματος. Μετρήστε από το χαμηλότερο επίπεδο.

| Λειτουργία | | Περιγραφή λειτουργίας |
|---|---|---|
| 0 | **ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ** | Για να σταματήσετε το μαγείρεμα και να σβήσετε το φούρνο. |
| | **ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ** | Για να ψήσετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά για τα οποία απαιτείται η ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε δύο επίπεδα σχάρας (π.χ. ψάρια, λαχανικά, κέικ). Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς μεταφορά οσμών από το ένα φαγητό στο άλλο. Χρησιμοποιήστε το 2ο επίπεδο σχάρας για ψήσιμο σε μία σχάρα μόνο.<br>Για να μαγειρεύετε σε δύο σχάρες, χρησιμοποιήστε την 1η και την 3η σχάρα μετά την προθέρμανση του φούρνου. |
| | **ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ** | Για να μαγειρεύετε οποιοδήποτε φαγητό σε ένα μία σχάρα μόνο. Χρησιμοποιήστε το 2ο επίπεδο σχάρας. Προθερμαίνετε το φούρνο πριν βάλετε το φαγητό. |
| | **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ** | Για να μαγειρεύετε κρέατα και πίτες με υγρή γέμιση (αλμυρές ή γλυκές) σε μία μόνο σχάρα. Χρησιμοποιήστε το 2ο επίπεδο σχάρας. Προθερμάνετε το φούρνο πριν από το μαγείρεμα. |
| | **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΑΧΙ** | Για να μαγειρεύετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών). Χρησιμοποιήστε το 1ο ή 2ο επίπεδο σχάρας, ανάλογα με το μέγεθος του κομματιού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Για πιο ομοιόμορφο ροδοψήσιμο, συνιστάται να γυρίσετε το κρέας κατά το μαγείρεμα. Είναι προτιμότερο να περιχύνετε το κρέας με ζωμό σε τακτά χρονικά διαστήματα, για να μη στεγνώσει. |
| | **ΓΚΡΙΛ** | Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Τοποθετήστε το φαγητό στην 4ο επίπεδο σχάρας. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί για λίπη για συλλογή των χυμών κατά το ψήσιμο. Τοποθετήστε το στο 3ο επίπεδο προσθέτοντας περίπου μισό λίτρο νερού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Κατά το ψήσιμο, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή. |
| | **ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ** | Για να ψήνετε στο γκριλ μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροσμπίφ, κοτόπουλα). Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Χρησιμοποιήστε το ταψί για λίπη για συλλογή των χυμών κατά το ψήσιμο. Τοποθετήστε το στο 1ο/2ο επίπεδο σχάρας προσθέτοντας περίπου μισό λίτρο νερού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Κατά το ψήσιμο, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή. |
| | **ΨΩΜΙ/ΠΙΤΣΑ** | Για να ψήσετε διαφορετικούς τύπους και μεγέθη πίτσας και ψωμιού. Αυτή η λειτουργία περιέχει δύο προγράμματα με προκαθορισμένες ρυθμίσεις. Απλώς υποδείξτε τις απαιτούμενες τιμές (θερμοκρασία και ώρα) και ο φούρνος διαχειρίζεται τον κύκλο μαγειρέματος αυτόματα. Τοποθετήστε τη ζύμη στο 2ο επίπεδο σχάρας αφού προθερμάνετε το φούρνο. |

| Λειτουργία | | Περιγραφή λειτουργίας |
|---|---|---|
| | **ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ** | |
| | **ΞΕΠΑΓΩΜΑ** | Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφών. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Συνιστάται να αφήνετε το φαγητό στη συσκευασία του, ώστε να μην ξεραθεί εξωτερικά. |
| | **ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ** | Για να διατηρείτε τα πρόσφατα μαγειρεμένα φαγητά ζεστά και τραγανά (π.χ. κρέας, τηγανητά τρόφιμα ή φλαν). Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Η λειτουργία δεν ενεργοποιείται εάν η θερμοκρασία στο φούρνο είναι υψηλότερη από 65°. |
| | **ΦΟΥΣΚΩΜΑ** | Για να πραγματοποιείτε το βέλτιστο φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Για να προστατεύετε την ποιότητα του αποτελέσματος, η λειτουργία δεν ενεργοποιείται εάν η θερμοκρασία του φούρνου δεν είναι υψηλότερη από 40°C. Τοποθετήστε τη ζύμη στο 2ο επίπεδο σχάρας. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. |
| | **ECO ΜΕ ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟ ΑΕΡΑ** | Για μαγείρεμα γεμιστών ψητών και κομματιών κρέατος σε ένα επίπεδο σχάρας. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιεί διακοπτόμενη, απαλή υποβοήθηση ανεμιστήρα, γεγονός που αποτρέπει το υπερβολικό στέγνωμα των φαγητών. Σε αυτή τη λειτουργία ECO, ο λαμπτήρας παραμένει σβηστός κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και μπορεί να ανάψει ξανά προσωρινά εάν πατήσετε το κουμπί επιβεβαίωσης. Προκειμένου να μεγιστοποιηθεί η ενεργειακή αποδοτικότητα, συνιστάται να μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Συνιστάται η χρήση του 3ου επιπέδου σχάρας. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. |
| | **ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ** | Για να πραγματοποιείτε γρήγορη προθέρμανση του φούρνου. |
| | **ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ** | Για να ρυθμίσετε την οθόνη (γλώσσα, ώρα, φωτεινότητα, ένταση ήχου, εξοικονόμηση ενέργειας). |
| | **ΛΑΜΠΤΗΡΑΣ** | Για να ανάβετε/σβήνετε το εσωτερικό λαμπτήρα φούρνου. |

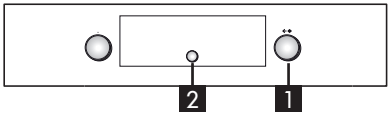
## Καθημερινή χρήση

**Επιλογή λειτουργιών μαγειρέματος**



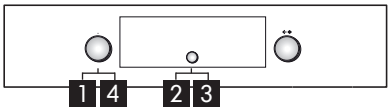

1. Περιστρέψτε το διακόπτη λειτουργιών A στην επιθυμητή λειτουργία: οι ρυθμίσεις μαγειρέματος εμφανίζονται στην οθόνη.
2. Εάν οι τιμές που εμφανίζονται είναι οι επιθυμητές, πατήστε C. Για να τις αλλάξετε, συνεχίστε όπως υποδεικνύεται κατωτέρω.

**Ρύθμιση της θερμοκρασίας/εξόδου του γκριλ**
Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία ή την έξοδο του γκριλ, συνεχίστε ως εξής:




1. Περιστρέψτε το κουμπί αναζήτησης B για να εμφανίσετε την επιθυμητή τιμή.
2. Πατήστε το κουμπί C για επιβεβαίωση.

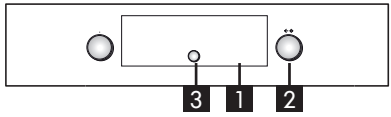
**Γρήγορη προθέρμανση**




Μην τοποθετήσετε το φαγητό στο φούρνο μέχρι να ολοκληρωθεί ο κύκλος γρήγορης προθέρμανσης.

1. Περιστρέψτε το διακόπτη λειτουργιών A στο σύμβολο για να επιλέξετε τη λειτουργία γρήγορης προθέρμανσης.
2. Πατήστε C για επιβεβαίωση: στην οθόνη εμφανίζονται οι ρυθμίσεις.
3. Εάν η προτεινόμενη θερμοκρασία είναι η επιθυμητή, πατήστε το κουμπί C. Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία, συνεχίστε όπως περιγράφεται στην προηγούμενη παράγραφο «Ρύθμιση της θερμοκρασίας/εξόδου του γκριλ». Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα PRE. Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη αντίστοιχη τιμή (200°) και παράγεται ένα ηχητικό σήμα. Στο τέλος της φάσης προθέρμανσης, ο φούρνος επιλέγει αυτόματα τη στατική λειτουργία . Σε αυτό το σημείο, μπορείτε να τοποθετήσετε το φαγητό στο φούρνο για μαγείρεμα.
4. Αν θέλετε να ρυθμίσετε μια διαφορετική λειτουργία ψησίματος, περιστρέψτε το διακόπτη λειτουργιών A και επιλέξτε αυτήν που επιθυμείτε.

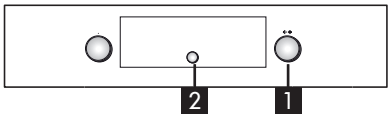
**Ρύθμιση χρόνου ψησίματος**
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για το μαγείρεμα φαγητού για καθορισμένη χρονική διάρκεια, από το ελάχιστο 1 λεπτού έως το μέγιστο χρόνο που επιτρέπεται για την επιλεγμένη λειτουργία. Στη συνέχεια, ο φούρνος σβήνει αυτόματα.




1. Μόλις επιβεβαιωθεί η θερμοκρασία, αναβοσβήνει το σύμβολο .
2. Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης B για να εμφανίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
3. Για να επιβεβαιώσετε το χρόνο μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί C.

**Ρύθμιση της ώρας τέλους μαγειρέματος / καθυστέρησης έναρξης**
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: η ρύθμιση καθυστέρησης έναρξης δεν διατίθεται για τις ακόλουθες λειτουργίες: ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ, ΨΩΜΙ/ΠΙΤΣΑ.
Σημείωση: Με αυτή τη ρύθμιση, επιτυγχάνεται η επιλεγμένη θερμοκρασία με πιο σταδιακό τρόπο, ώστε οι χρόνοι μαγειρέματος να είναι λίγο μεγαλύτεροι από αυτές που υπάρχουν στον πίνακα μαγειρέματος.
Μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα τέλους μαγειρέματος, εάν καθυστερήσετε την έναρξη μαγειρέματος μέχρι 23 ώρες και 59 λεπτά, το μέγιστο. Αυτή η ρύθμιση μπορεί να γίνει μόνο αφού ρυθμιστεί η ώρα μαγειρέματος.

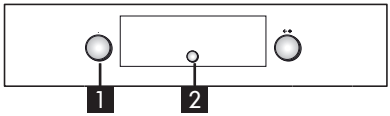
Μετά τη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα τέλους του μαγειρέματος (για παράδειγμα 15:45) και αναβοσβήνει το σύμβολο .




Για να καθυστερήσετε την ώρα τέλους μαγειρέματος, και συνεπώς και την ώρα έναρξης μαγειρέματος, συνεχίστε ως εξής:

1. Περιστρέψτε το κουμπί αναζήτησης B για να εμφανίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα (για παράδειγμα 16:00).
2. Πατήστε το κουμπί C για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη τιμή: αναβοσβήνουν οι δύο κουκκίδες της ώρας τέλους μαγειρέματος, υποδεικνύοντας ότι η ρύθμιση έχει γίνει σωστά.
3. Ο φούρνος θα καθυστερήσει αυτόματα την έναρξη μαγειρέματος για να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα τη ρυθμισμένη ώρα.

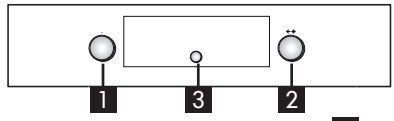
**Χρονοδιακόπτης**




Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος είναι σβηστός. Είναι χρήσιμη, για παράδειγμα, για την παρακολούθηση του χρόνου μαγειρέματος ζυμαρικών.
Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί είναι 23 ώρες και 59 λεπτά.

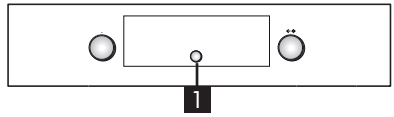
1. Όταν ο διακόπτης λειτουργιών A βρίσκεται στο μηδέν, περιστρέψτε το κουμπί αναζήτησης για να εμφανίσετε την επιθυμητή ώρα.
2. Πατήστε το κουμπί C για να ξεκινήσετε την αντίστροφη μέτρηση. Αφού παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «ΤΕΛΟΣ» και παράγεται ένα ηχητικό σήμα. Για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα, πατήστε το κουμπί C (στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας).

**Επιλογή ειδικών λειτουργιών**




1. Περιστρέψτε το διακόπτη λειτουργιών A μέχρι στην οθόνη να εμφανιστεί «ΑΠΟΨΥΞΗ» μαζί με το αντίστοιχο σύμβολο αυτής της λειτουργίας.
2. Περιστρέψτε το κουμπί αναζήτησης B για να μετακινηθείτε στη λίστα λειτουργιών: ΑΠΟΨΥΞΗ, ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟ, ΦΟΥΣΚΩΜΑ, ECO ΜΕ ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟ ΑΕΡΑ.
3. Πατήστε το κουμπί C για επιβεβαίωση.

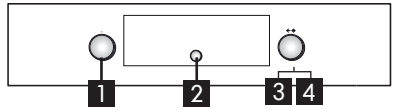
**Ροδοψήσιμο**
Στο τέλος του μαγειρέματος, με ορισμένες λειτουργίες, στην οθόνη υποδεικνύεται η δυνατότητα πρόσθετου ροδοψησίματος. Αυτή η ρύθμιση μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ρυθμιστεί η ώρα μαγειρέματος.




Στην ώρα τέλους μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα: «ΠΙΕΣΤΕ ✓ ΓΙΑ ΡΟΔΟΨΗΣΙΜΟ». Πατήστε το κουμπί C. Ο φούρνος ξεκινάει έναν κύκλο ροδοψησίματος 5 λεπτών. Αυτή η λειτουργία μπορεί να επιλεγεί διαδοχικά μέχρι δύο φορές, το μέγιστο.

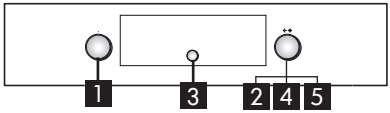
**Επιλογή λειτουργίας ψωμιού/πίτσας**
Περιστρέψτε το διακόπτη λειτουργιών A στο σύμβολο για να αποκτήσετε πρόσβαση σε ένα υπομενού που περιέχει δύο αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος για «ψωμί» και «πίτσα».

**Ψωμί**



1. Περιστρέψτε το διακόπτη λειτουργιών A στο σύμβολο ▢: στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «ΨΩΜΙ» και AUTO στο πλάι.
2. Πατήστε C για να επιλέξετε τη λειτουργία.
3. Περιστρέψτε το κουμπί αναζήτησης B για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη θερμοκρασία (μεταξύ 180°C και 220°C) και επιβεβαιώστε τη με το κουμπί C.
4. Περιστρέψτε το κουμπί αναζήτησης B για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη διάρκεια μαγειρέματος και πατήστε το C για να αρχίσετε το μαγείρεμα.

**Πίτσα**




1. Περιστρέψτε το κουμπί λειτουργιών A στο σύμβολο ▢, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «ΨΩΜΙ». Για να επιλέξετε τη λειτουργία «ΠΙΤΣΑ», συνεχίστε ως εξής:
2. Περιστρέψτε το κουμπί αναζήτησης B: Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη «ΠΙΤΣΑ».
3. Πατήστε C για να επιλέξετε τη λειτουργία.
4. Περιστρέψτε το κουμπί αναζήτησης B για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη θερμοκρασία (μεταξύ 220°C και 250°C) και επιβεβαιώστε τη με το κουμπί C.
5. Περιστρέψτε το κουμπί αναζήτησης B για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη διάρκεια μαγειρέματος και πατήστε το C για να αρχίσετε το μαγείρεμα.

**Ρυθμίσεις**

Περιστρέψτε το διακόπτη λειτουργιών A στο σύμβολο ⮑ για να αποκτήσετε πρόσβαση σε ένα υπομενού που περιέχει πέντε ρυθμίσεις οθόνης που μπορείτε να αλλάξετε.

**Ρολόι**

Περιστρέψτε το κουμπί αναζήτησης B για να εμφανίσετε την ένδειξη «ΡΟΛΟΙ». Για να αλλάξετε την ώρα, ανατρέξτε στην προηγούμενη παράγραφο (ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΡΕΧΟΥΣΑΣ ΩΡΑΣ).

**Οικονομικό**

Με επιλεγμένη τη λειτουργία ECO (ON), η οθόνη μειώνει τη φωτεινότητα, εμφανίζοντας το ρολόι όταν ο φούρνος βρίσκεται στη θέση αναμονής από 3 λεπτά. Επίσης, ο λαμπτήρας φούρνου σβήνει κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να δείτε τις πληροφορίες στην οθόνη και να ανάψετε ξανά το λαμπτήρα, απλώς πατήστε το κουμπί C ή περιστρέψτε κάποιο κουμπί.

1. Περιστρέψτε το κουμπί αναζήτησης B για να εμφανίσετε την ένδειξη «ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ».
2. Πατήστε το C για να αποκτήσετε πρόσβαση στη ρύθμιση (ΕΝΕΡΓΟΣ/ΑΝΕΝΕΡΓΟΣ).
3. Περιστρέψτε το κουμπί αναζήτησης B για να επιλέξετε την επιθυμητή ρύθμιση και επιβεβαιώστε με το κουμπί C.
4. Κατά τη λειτουργία μαγειρέματος, εάν η Οικονομία είναι ενεργοποιημένη, ο λαμπτήρας θα σβήσει μετά από 1 λεπτό μαγειρέματος και θα ανάβει ξανά μετά από κάθε ενέργεια του χρήστη.

**Ηχητικό σήμα**

Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα, συνεχίστε ως εξής:

1. Περιστρέψτε το κουμπί αναζήτησης B για να εμφανίσετε την ένδειξη «ΗΧΟΣ».
2. Πατήστε το C για να αποκτήσετε πρόσβαση στη ρύθμιση (ΕΝΕΡΓΟΣ/ΑΝΕΝΕΡΓΟΣ).
3. Περιστρέψτε το κουμπί αναζήτησης B για να επιλέξετε την επιθυμητή ρύθμιση και επιβεβαιώστε με το κουμπί C.

**Φωτεινότητα**

Για να αλλάξετε τη φωτεινότητα οθόνης, συνεχίστε ως εξής:

1. Περιστρέψτε το κουμπί αναζήτησης B για να εμφανίσετε την ένδειξη «ΦΩΤΕΙΝΟΤΗΤΑ».
2. Πατήστε το κουμπί C για να εμφανιστεί ο αριθμός 1 στην οθόνη.
3. Περιστρέψτε το κουμπί αναζήτησης B για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη φωτεινότητα και επιβεβαιώστε με το κουμπί C.

## Πίνακες ψησίματος

| Τύπος φαγητού | Λειτουργία | Προθέρμανση | Ράφι (από κάτω) | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος ψησίματος (λεπτά) | Εξαρτήματα |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Κέικ που φουσκώνουν | | X | 2 | 160-180 | 30-90 | Φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα |
| | | X | 1-3 | 160-180 | 30-90 | Επίπεδο σχάρας 3: φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα<br>Επίπεδο σχάρας 1: φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα |
| Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα) | | – | 2 | 160-200 | 30-85 | Ταψί για λίπη / λαμαρίνα ή φόρμα κέικ<br>επάνω σε σχάρα |
| |  | X | 1-3 | 160-200 | 35-90 | Επίπεδο σχάρας 3: φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα<br>Επίπεδο σχάρας 1: φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα |
| Μπισκότα/ τάρτες | | X | 2 | 170-180 | 15-45 | Ταψί για λίπη / Λαμαρίνα |
| | | X | 1-3 | 150-170 | 20-45 | Επίπεδο σχάρας 3: λαμαρίνα για γλυκά<br>Επίπεδο σχάρας 1: ταψί για λίπη |
| Σου | | X | 2 | 180-200 | 30-40 | Ταψί για λίπη / Λαμαρίνα |
| | | X | 1-3 | 180-190 | 35-45 | Επίπεδο σχάρας 3: λαμαρίνα για γλυκά<br>Επίπεδο σχάρας 1: ταψί για λίπη |
| Μαρέγκα | | X | 2 | 90 | 110-150 | Ταψί για λίπη / Λαμαρίνα |
| | | X | 1-3 | 90 | 130-150 | Επίπεδο σχάρας 3: λαμαρίνα για γλυκά<br>Επίπεδο σχάρας 1: ταψί για λίπη |

| Τύπος φαγητού | Λειτουργία | Προθέρμανση | Ράφι (από κάτω) | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος ψησίματος (λεπτά) | Εξαρτήματα |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ψωμί/πίτσα/ φοκάτσια | | X | 2 | 190-250 | 15-50 | Ταψί για λίπη / Λαμαρίνα |
| | | X | 1-3 | 190-250 | 25-50 | Επίπεδο σχάρας 3: λαμαρίνα για γλυκά Επίπεδο σχάρας 1: ταψί για λίπη |
| Ψωμί |  | X | 2 | 180-220 | 30-50 | Ταψί για λίπη / λαμαρίνα ή σχάρα |
| Πίτσα | | X | 2 | 220-250 | 15-30 | Ταψί για λίπη / λαμαρίνα |
| Παγωμένη πίτσα |  | X | 2 | 250 | 10-15 | Επίπεδο σχάρας 2: ταψί για λίπη / λαμαρίνα ή σχάρα |
| | | X | 1-3 | 250 | 10-20 | Επίπεδο σχάρας 3: λαμαρίνα για γλυκά Επίπεδο σχάρας 1: ταψί για λίπη |
| Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κις) | | X | 2 | 180-190 | 35-45 | Φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα |
| | | X | 1-3 | 180-190 | 45-60 | Επίπεδο σχάρας 3: φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα Επίπεδο σχάρας 2: φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα |
| Βολ-ο-βαν / Σφολιάτες |  | X | 2 | 190-200 | 20-30 | Ταψί για λίπη / Λαμαρίνα |
| |  | X | 1-3 | 180-190 | 20-40 | Επίπεδο σχάρας 3: λαμαρίνα για γλυκά Επίπεδο σχάρας 1: ταψί για λίπη |
| Λαζάνια, ζυμαρικά στο φούρνο, κανελόνια, φλαν | | X | 2 | 190-200 | 30-60 | Ταψί για λίπη ή ταψί φούρνου σε σχάρα |
| Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 κιλό | | X | 2 | 190-200 | 70-100 | Ταψί για λίπη ή ταψί φούρνου σε σχάρα |

| Τύπος φαγητού | Λειτουργία | Προθέρμανση | Ράφι (από κάτω) | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος ψησίματος (λεπτά) | Εξαρτήματα |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Κοτόπουλο / Κουνέλι / Πάπια 1 κιλό | | X | 2 | 200-230 | 50-100 | Ταψί για λίπη ή ταψί φούρνου σε σχάρα |
| Γαλοπούλα / Χήνα 3 κιλά | | X | 1-2 | 190-200 | 80-130 | Ταψί για λίπη ή ταψί φούρνου σε σχάρα |
| Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο) | | X | 2 | 180-200 | 40-60 | Ταψί για λίπη ή ταψί φούρνου σε σχάρα |
| Γεμιστά λαχανικά (τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες) | | X | 2 | 170-190 | 30-60 | Ταψί φούρνου επάνω σε σχάρα |
| Τοστ | | – | 4 | 3 (υψηλή) | 2-5 | Συρμάτινη σχάρα |
| Ψάρι φιλέτο / φέτες |  | – | 4 | 2 (μεσαία) | 20-35 | Επίπεδο σχάρας 4: σχάρα (γυρίστε το φαγητό στη μέση του μαγειρέματος) Επίπεδο σχάρας 3: ταψί για λίπη με νερό |
| Λουκάνικα / Σουβλάκια / Παϊδάκια / Χάμπουργκερ | | – | 4 | 2-3 (μεσαία-υψηλά) | 15-40 | Επίπεδο σχάρας 4: σχάρα (γυρίστε το φαγητό στη μέση του μαγειρέματος) Επίπεδο σχάρας 3: ταψί για λίπη με νερό |

| Τύπος φαγητού | Λειτουργία | Προθέρμανση | Ράφι (από κάτω) | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος ψησίματος (λεπτά) | Εξαρτήματα |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 κιλά | | X | 2 | 2 (μεσαία) | 50-65 | Επίπεδο σχάρας 2: συρμάτινη σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του χρόνου μαγειρέματος) Επίπεδο σχάρας 1: ταψί για λίπη με νερό |
| | | | | 3 (υψηλή) | 60-80 | Σχάρα 2: σούβλα Επίπεδο σχάρας 1: ταψί για λίπη με νερό |
| Ροστ μπιφ ωμό 1 κιλό | | – | 2 | 2 (μεσαία) | 35-50 | Ταψί φούρνου επάνω σε σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρία του συνολικού χρόνου μαγειρέματος) |
| Μπούτι αρνίσιο / Κότσι | | – | 2 | 2 (μεσαία) | 60-90 | Ταψί για λίπη ή ταψί φούρνου επάνω σε σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρία του συνολικού χρόνου μαγειρέματος) |
| Ψητές πατάτες | | – | 2 | 2 (μεσαία) | 35-50 | Ταψί για λίπη / λαμαρίνα (εάν απαιτείται, γυρίστε το φαγητό στα δύο τρία του συνολικού χρόνου μαγειρέματος) |
| Λαχανικά ογκρατέν | | – | 2 | 3 (υψηλή) | 10-15 | Ταψί φούρνου επάνω σε σχάρα |

| Τύπος φαγητού | Λειτουργία | Προθέρμανση | Ράφι (από κάτω) | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος ψησίματος (λεπτά) | Εξαρτήματα |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Λαζάνια και κρέας | | X | 1-3 | 200 | 50-100* | Επίπεδο σχάρας 3: ταψί φούρνου επάνω σε σχάρα Επίπεδο σχάρας 1: ταψί για λίπη ή ταψί φούρνου επάνω σε σχάρα |
| Κρέας και πατάτες |  | X | 1-3 | 200 | 45-100* | Επίπεδο σχάρας 3: ταψί φούρνου επάνω σε σχάρα Επίπεδο σχάρας 1: ταψί για λίπη ή ταψί φούρνου επάνω σε σχάρα |
| Ψάρι και λαχανικά |  | X | 1-3 | 180 | 30-50* | Επίπεδο σχάρας 3: ταψί φούρνου επάνω σε σχάρα Επίπεδο σχάρας 1: ταψί για λίπη ή ταψί φούρνου επάνω σε σχάρα |
| Γεμιστά ψητά | | – | 3 | 200 | 80-120* | Ταψί για λίπη ή ταψί φούρνου σε σχάρα |
| Κομμάτια κρέας (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί) | | – | 3 | 200 | 50-100* | Ταψί για λίπη ή ταψί φούρνου σε σχάρα |

* Ο χρόνος μαγειρέματος είναι προσεγγιστικός. Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

## Καθαρισμός και συντήρηση

**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.
- Καθαρίζετε το φούρνο μόνο όταν είναι κρύος.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

**Εξωτερικές επιφάνειες φούρνου**

ⓘ **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά απορρυπαντικά. Σε περίπτωση τυχαίας επαφής των προϊόντων αυτών με τη συσκευή, καθαρίστε αμέσως με ένα υγρό πανί.

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού για τα πιάτα. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

**Εσωτερικό φούρνου**

ⓘ **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια ή μεταλλικές ξύστρες ή συρμάτινα σφουγγάρια. Με την πάροδο του χρόνου, μπορεί να καταστρέψουν την επίστρωση σμάλτου και το τζάμι της πόρτας του φούρνου.

- Μετά από κάθε χρήση, αφήνετε τον φούρνο να κρυώσει και, στη συνέχεια, καθαρίζετέ τον κατά προτίμηση όσο είναι ακόμη μέτρια ζεστός, ώστε να απομακρυνθούν οι συσσωρευμένες ακαθαρσίες και οι λεκέδες από τα υπολείμματα φαγητών (π.χ. φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη).
- Χρησιμοποιείτε σωστά απορρυπαντικά φούρνων και ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Καθαρίστε το τζάμι της πόρτας με κατάλληλο υγρό απορρυπαντικό. Η πόρτα του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί για πιο εύκολο καθαρισμό (ανατρέξτε στην παράγραφο ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ). Το εσωτερικό κρύσταλλο είναι λείο για να διευκολύνεται ο καθαρισμός.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** κατά το παρατεταμένο ψήσιμο φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό (π.χ. πίτσα, λαχανικά, κλπ.), μπορεί να σχηματιστούν συμπυκνωμένοι υδρατμοί στο εσωτερικό της πόρτας και γύρω από το λάστιχο. Όταν ο φούρνος κρυώσει, σκουπίστε το εσωτερικό της πόρτας με ένα πανί ή σφουγγάρι.

**Εξαρτήματα**

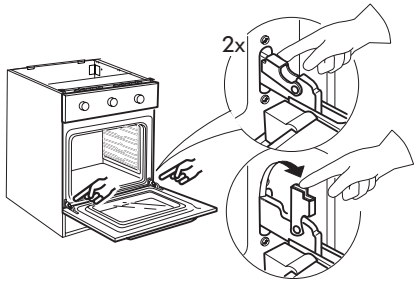
- Αφήστε τα να μουλιάσουν με απορρυπαντικό για πιάτα αμέσως μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου εάν είναι ακόμη ζεστά.
- Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

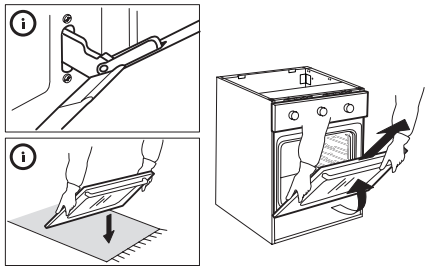
**ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

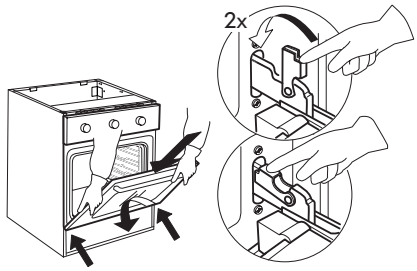
- Χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια.
- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος πριν από την εκτέλεση των παρακάτω διαδικασιών.
- Αποσυνδέστε το φούρνο από την τροφοδοσία.

**Για να αφαιρέσετε την πόρτα**

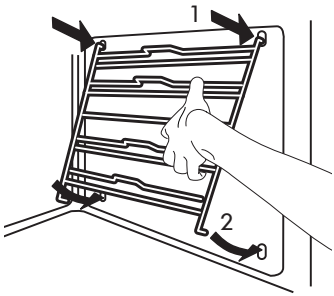




**Για να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα**

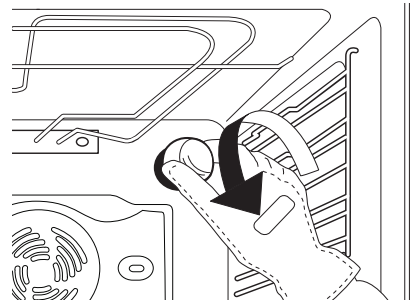



**Για να αφαιρέσετε τα πλαϊνά πλέγματα**
Μετακινήστε το πλαϊνό πλέγμα προς τα πάνω μέχρι να απελευθερωθούν οι δύο κάτω ακροδέκτες και μετά περιστρέψτε το πλέγμα προς το κέντρο του θαλάμου. Για να τοποθετήσετε ξανά το πλέγμα, πραγματοποιήστε τα παραπάνω βήματα με αντίστροφη σειρά.




**Για να αντικαταστήσετε τον πίσω λαμπτήρα**

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την τροφοδοσία.



Εικ. 5

2. Ξεβιδώστε το κάλυμμα του λαμπτήρα (εικ. 5), αντικαταστήστε το λαμπτήρα (ανατρέξτε στη σημείωση για τον τύπο του λαμπτήρα) και βιδώστε ξανά το κάλυμμα του λαμπτήρα.
3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην τροφοδοσία.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:**

- Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες αλογόνου 40W/230 V τύπου G9, T300°C (ανάλογα με το μοντέλο).
- Η λυχνία που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένη για ηλεκτρικές συσκευές και δεν είναι κατάλληλη για τον φωτισμού οικιακών δωματίων (Κανονισμός Επιτροπής (ΕΚ) υπ' αριθμ. 244/2009).
- Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ.

## Τι να κάνετε εάν …..

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Λύση |
|---|---|---|
| Ο φούρνος δεν λειτουργεί. | Δεν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος από το κεντρικό δίκτυο. | Βεβαιωθείτε ότι παρέχεται ρεύμα από το κεντρικό δίκτυο. |
| | Ο φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος στην ηλεκτρική τροφοδοσία. | Συνδέστε το φούρνο στην τροφοδοσία. |
| | | Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει. |
| Δεν ανοίγει η πόρτα | | Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει. |
| Η ηλεκτρονική οθόνη δεν λειτουργεί: | | Εάν στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα «F» και ένας αριθμός, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης. Σε αυτή την περίπτωση, καθορίστε<br>τον αριθμό που ακολουθεί το γράμμα «F». |

**Πριν καλέσετε το εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης:**

1. Προσπαθήστε να λύσετε μόνοι σας το πρόβλημα με τη βοήθεια των συστάσεων που παρέχονται στον πίνακα «Τι να κάνετε εάν ...».
2. Σβήστε και ανάψτε ξανά τη συσκευή για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

Εάν μετά από τους παραπάνω ελέγχους η βλάβη παραμένει, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ.
Δηλώστε:

- Μια σύντομη περιγραφή της βλάβης.
- Τον τύπο και το ακριβές μοντέλο του φούρνου.
- Τον αριθμό service (μετά την ένδειξη «Service» στην πινακίδα ονομαστικών χαρακτηριστικών), στη δεξιά εσωτερική πλευρά του θαλάμου (φαίνεται με την πόρτα ανοιχτή).

- Την πλήρη διεύθυνσή σας.
- Τον αριθμό τηλεφώνου σας.

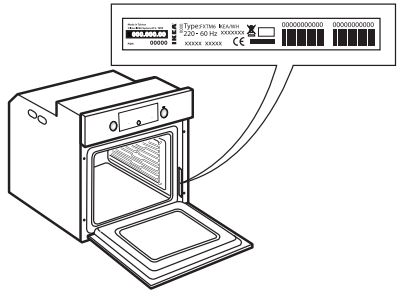
Εάν απαιτείται επισκευή, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ (για να διασφαλιστεί η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και η σωστή επισκευή).

## Τεχνικά στοιχεία

| | |
|---|---|
| Τύπος προϊόντος: Εντοιχισμένος ηλεκτρικός φούρνος | |
| Αναγνωριστικό μοντέλου:<br>BEJUBLAD 603.009.01, BEJUBLAD 403.009.02, BEJUBLAD 603.008.97<br>BEJUBLAD 403.008.98, RAFFINERAD 003.009.18, RAFFINERAD 803.009.19 | |
| Αριθμός θαλάμων | 1 |
| Πηγή θερμότητας | Ηλεκτρική |
| Αριθμός λειτουργιών | 11 |
| Ωφέλιμος όγκος. Μετρούμενος χωρίς τα πλαϊνά πλέγματα και τα καταλυτικά πλαίσια<br>l | 65 |
| Εμβαδόν μεγαλύτερου ταψιού ψησίματος $cm^2$ | 1200 |
| Κλάση ενεργειακής αποδοτικότητας (χαμηλότερη κατανάλωση) | A+ |
| Δείκτης ενεργειακής αποδοτικότητας | 81,9 |
| Κατανάλωση ενέργειας<br>Συμβατική λειτουργία (με τυπικό φορτίο και πάνω + κάτω αντίσταση)<br>kWh/κύκλος | 0,87 |
| Κατανάλωση ενέργειας<br>Εξαναγκασμένη λειτουργία ανεμιστήρα (με τυπικό φορτίο και θέρμανση εξαναγκασμένου αέρα)<br>kWh/κύκλος | 0,70 |
| Άνω αντίσταση W | 2450 |
| Κάτω αντίσταση W | 1150 |
| Αντίσταση γκριλ W | 2450 |
| Αντίσταση ανεμιστήρα W | 2000 |
| Ανεμιστήρας ψύξης W | 12-21 |
| Λαμπτήρας φούρνου W | 40 |
| Ισχύς ανεμιστήρα φούρνου W | 12-21 |
| Συνολική κατανάλωση W | 2600 |
| Διαστάσεις | |
| Πλάτος mm | 595 |
| Ύψος mm | 595 |
| Βάθος mm | 564 |

## Τεχνικά στοιχεία

Τα τεχνικά στοιχεία αναγράφονται στην πινακίδα ονομαστικών χαρακτηριστικών στο εσωτερικό της συσκευής.



## Εγκατάσταση

Μετά την αφαίρεση του φούρνου από τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά και ότι η πόρτα κλείνει σωστά. Σε περίπτωση προβλήματος, απευθυνθείτε στην Αντιπροσωπεία ή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης. Για να αποφευχθούν τυχόν ζημιές, αφαιρείτε το φούρνο από τη βάση φελιζόλ μόνο κατά τη στιγμή της εγκατάστασης.

**Προετοιμασία του επίπλου**

- Τα έπιπλα κουζίνας που έρχονται σε άμεση επαφή με το φούρνο πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα (ελάχ. 90°C).
- Εκτελέστε όλες τις εργασίες κοπής πριν τοποθετήσετε το φούρνο στο έπιπλο και αφαιρέστε όλα τα ροκανίδια και τα πριονίδια.
- Μετά την εγκατάσταση, δεν πρέπει να είναι πλέον δυνατή η πρόσβαση στο κάτω μέρος του φούρνου.
- Για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία της συσκευής, το ελάχιστο απαιτούμενο άνοιγμα ανάμεσα στον πάγκο εργασίας και το πάνω μέρος του φούρνου πρέπει να είναι ελεύθερο.

**Γενικές συστάσεις**

**Πριν από τη χρήση**

- Αφαιρέστε τα προστατευτικά από χαρτόνι, την προστατευτική μεμβράνη και τις αυτοκόλλητες ετικέτες από τα εξαρτήματα.
- Μην αφαιρέσετε την πινακίδα ονομαστικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά του πλαισίου της πόρτας.

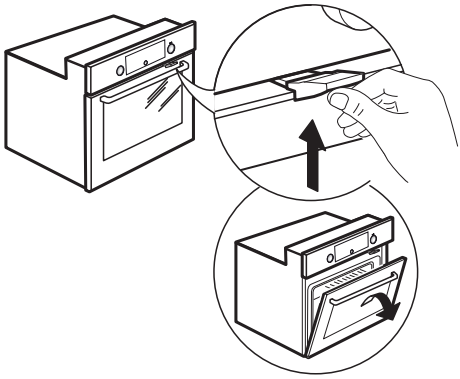
- Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από το φούρνο και ζεστάνετε το φούρνο στους 200° για περίπου μία ώρα, ώστε να απομακρυνθούν οι οσμές και οι καπνοί από τα μονωτικά υλικά και το προστατευτικό γράσο.

**Κατά τη διάρκεια της χρήσης**

- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην πόρτα, επειδή μπορεί να προκληθεί ζημιά.
- Μην στηρίζεστε στην πόρτα και μην κρεμάτε αντικείμενα από τη λαβή.
- Μην καλύπτετε το εσωτερικό του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μη ρίχνετε ποτέ νερό στο εσωτερικό του φούρνου όταν είναι ζεστός. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επίστρωση σμάλτου.
- Μη σέρνετε ποτέ τις κατσαρόλες και τα ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου, επειδή μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επίστρωση σμάλτου.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ηλεκτρικά καλώδια άλλων συσκευών δεν έρχονται σε επαφή με ζεστά μέρη του φούρνου ή ότι δεν μπορεί να σφηνωθούν στην πόρτα.
- Μην εκθέτετε το φούρνο σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες.

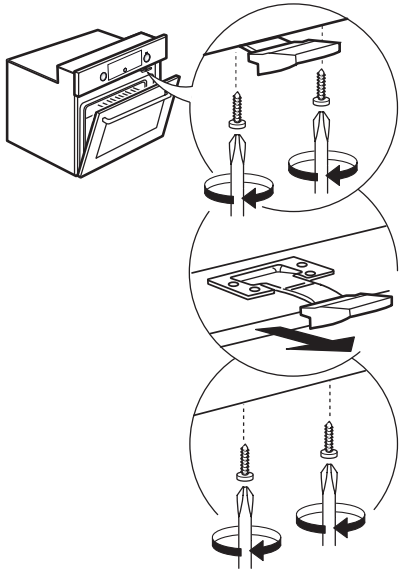
**Διάταξη ασφάλισης πόρτας**

Για να ανοίξετε την πόρτα με τη διάταξη ασφάλισης, ανατρέξτε στην εικ. 1.



Εικ. 1

Μπορείτε να αφαιρέσετε τη διάταξη ασφάλειας της πόρτας εάν ακολουθήσετε τη σειρά των εικόνων (βλ. εικ. 2).



Εικ. 2

## Συνιστώμενη χρήση και συμβουλές

**Τρόπος ανάγνωσης του πίνακα μαγειρέματος**
Ο πίνακας υποδεικνύει την καλύτερη λειτουργία που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για κάποιο φαγητό, που μπορεί να μαγειρευτεί σε μία ή περισσότερες σχάρες ταυτόχρονα. Οι χρόνοι μαγειρέματος ξεκινούν από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (όπου αυτή χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι μαγειρέματος παρέχονται αποκλειστικά για καθοδήγηση και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του αξεσουάρ που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιείτε μόνο τα παρεχόμενα εξαρτήματα και, κατά προτίμηση, σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες κέικ και ταψιά φούρνου. Επίσης, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πιρέξ ή κεραμικά σκεύη και εξαρτήματα, ωστόσο λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος ψησίματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτερος. Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε προσεκτικά τις συμβουλές που δίνονται στον πίνακα μαγειρέματος για την επιλογή των αξεσουάρ (παρέχονται) που θα τοποθετηθούν στα διάφορα ράφια.

**Ταυτόχρονο μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών**
Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία «ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ» (εάν υπάρχει), μπορείτε να ψήσετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά, τα οποία χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψησίματος (για παράδειγμα: ψάρι και λαχανικά), χρησιμοποιώντας διαφορετικά επίπεδα σχάρας. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο μαγειρέματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

**Γλυκά**
- Μαγειρέψτε γλυκά που απαιτούν δεξιοτεχνία με τη συμβατική λειτουργία μόνο σε ένα ράφι. Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκών και τοποθετείτε τις πάντα στην παρεχόμενη σχάρα. Για να ψήσετε σε περισσότερα από ένα επίπεδα σχάρας, επιλέξτε τη λειτουργία εξαναγκασμένου αέρα και τοποθετήστε εναλλάξ τις φόρμες κέικ στα επίπεδα σχάρας, ώστε να επιτευχθεί βέλτιστη κυκλοφορία του θερμού αέρα.
- Για να διαπιστώσετε εάν έχει ψηθεί ένα κέικ που πρέπει να φουσκώσει, τοποθετήστε μια ξύλινη οδοντογλυφίδα στο κέντρο του κέικ. Εάν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή, το κέικ είναι έτοιμο.
- Εάν χρησιμοποιείτε αντικολλητικές φόρμες κέικ, μη βουτυρώνετε τα άκρα, διαφορετικά το κέικ μπορεί να μη φουσκώσει ομοιόμορφα στα άκρα του.
- Εάν το κέικ «πέσει» κατά τη διάρκεια του ψησίματος, χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά χαμηλότερη θερμοκρασία, μειώνοντας ενδεχομένως την ποσότητα του υγρού στο μείγμα και αναμειγνύοντας πιο απαλά.
Για γλυκά με υγρή γέμιση (τσιζκέικ ή πίτες φρούτων) χρησιμοποιήστε τη λειτουργία «ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ». Εάν η βάση του κέικ είναι υγρή, χαμηλώστε το επίπεδο σχάρας και απλώστε ψίχα ψωμιού ή μπισκότων στη βάση του κέικ πριν προσθέσετε τη γέμιση.

**Κρέας**
- Χρησιμοποιήστε οποιονδήποτε τύπο ταψιού φούρνου ή πιρέξ, κατάλληλο για το κομμάτι κρέατος που θα ψήσετε. Για ψητά, είναι προτιμότερο να προσθέσετε ζωμό στη βάση του σκεύους, περιχύνοντας το κρέας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για καλύτερη γεύση. Όταν είναι έτοιμο το ψητό, αφήστε το στο φούρνο για ακόμη 10-15 λεπτά ή τυλίξτε το με αλουμινόχαρτο.

- Όταν θέλετε να ψήσετε κρέας στο γκριλ, επιλέξτε κομμάτια με ομοιόμορφο πάχος ώστε να πετύχετε ομοιόμορφα αποτελέσματα ψησίματος. Τα πολύ παχιά κομμάτια κρέατος χρειάζονται περισσότερο χρόνο ψησίματος. Για να μην καεί το κρέας απ' έξω, χαμηλώστε τη θέση της σχάρας, διατηρώντας το φαγητό πιο μακριά από το γκριλ. Γυρίστε το κρέας στα δύο τρία του συνολικού χρόνου ψησίματος.
Για να συλλέξετε τους χυμούς κατά το ψήσιμο, συνιστάται να τοποθετήσετε ένα ταψί για λίπη με μισό λίτρο νερού ακριβώς κάτω από το γκριλ όπου βρίσκεται το κρέας. Συμπληρώστε νερό όταν χρειαστεί.

**Πίτσα**
Λαδώστε λίγο τα ταψιά ώστε η πίτσα να έχει τραγανή βάση. Σκορπίστε τη μοτσαρέλα επάνω από την πίτσα όταν έχουν περάσει τα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος.

**Λειτουργία φουσκώματος**
Συνιστάται πάντα να καλύπτετε τη ζύμη με ένα υγρό πανί πριν την βάλετε στο φούρνο. Κατά αυτόν τον τρόπο, μειώνεται ο χρόνος φουσκώματος της ζύμης κατά περίπου ένα τρίτο, συγκριτικά με το φούσκωμα σε θερμοκρασία δωματίου (20-25°C). Ο χρόνος φουσκώματος για ζύμη πίτσας 1 κιλού είναι περίπου μία ώρα.

## Ηλεκτρική σύνδεση

Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα ονομαστικών χαρακτηριστικών της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση του δικτύου. Η πινακίδα ονομαστικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου (φαίνεται με την πόρτα ανοιχτή).

Η αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας (τύπου H05 RR-F 3 x 1,5 $mm^2$) πρέπει να πραγματοποιείται από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ.

## Περιβαλλοντικά θέματα

**Απόρριψη υλικών συσκευασίας**

- Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σύμβολο της ανακύκλωσης (♺). Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας δεν πρέπει συνεπώς να απορρίπτονται στο περιβάλλον, αλλά να διατίθενται σύμφωνα με τους κατά τόπους κανονισμούς.

**Απόρριψη του προϊόντος**

- Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).
- Η σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην αποτροπή πιθανών επιβλαβών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία λόγω ακατάλληλου χειρισμού των αποβλήτων του προϊόντος αυτού.

- Το σύμβολο ▬ στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έγγραφα υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία όπως τα οικιακά απόβλητα, αλλά να παραδίδεται στο ειδικό κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

**Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας**

- Προθερμαίνετε το φούρνο μόνο εάν αναφέρεται κάτι τέτοιο στον πίνακα ψησίματος ή στη συνταγή σας.
- Χρησιμοποιείτε σκούρες φόρμες φούρνου με μαύρη λάκα ή σμάλτο, επειδή απορροφούν καλύτερα τη θερμότητα.
- Σβήνετε το φούρνο 10/15 λεπτά πριν από τον καθορισμένο χρόνο ψησίματος. Τα φαγητά που χρειάζονται παρατεταμένο ψήσιμο θα συνεχίσουν να ψήνονται ακόμη και μετά το σβήσιμο του φούρνου.

**Δήλωση συμμόρφωσης** CE

- Ο φούρνος αυτός, που προορίζεται για επαφή με τρόφιμα, συμμορφώνεται με τον ευρωπαϊκό κανονισμό (CE) αρ. 1935/2004 και έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και διατεθεί στην αγορά σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφαλείας της οδηγίας 2006/95/ΕΚ για τη «Χαμηλή τάση» (η οποία αντικαθιστά την οδηγία 73/23/ΕΟΚ και μετέπειτα τροποποιήσεις) και τις απαιτήσεις προστασίας της οδηγίας 2004/108/ΕΚ για την «ΗΜΣ».
- Η συσκευή αυτή πληροί τις απαιτήσεις του οικολογικού σχεδιασμού των ευρωπαϊκών κανονισμών υπ' αριθμ. 65/2014 και 66/2014, σε συμμόρφωση με το ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-1.

## ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ

**Ποια είναι η διάρκεια της εγγύησης της ΙΚΕΑ;**
Αυτή η εγγύηση ισχύει για πέντε (5) έτη από την αρχική ημερομηνία αγοράς της συσκευής σας στην ΙΚΕΑ, με εξαίρεση τις συσκευές που ονομάζονται LAGAN όπου ισχύει εγγύηση δύο (2) ετών. Απαιτείται η πρωτότυπη απόδειξη αγοράς ως αποδεικτικό στοιχείο. Εάν εκτελεστούν εργασίες σέρβις εντός εγγύησης, δε θα επεκταθεί το χρονικό διάστημα της εγγύησης για τη συσκευή.

**Ποιες συσκευές δεν καλύπτονται από την εγγύηση πέντε (5) ετών της ΙΚΕΑ;**
Η σειρά συσκευών με την επωνυμία LAGAN, καθώς και όλες οι συσκευές που αγοράστηκαν από το κατάστημα ΙΚΕΑ πριν από την 1η Αυγούστου 2007.

**Ποιος εκτελεί τις εργασίες επισκευής;**
Ο παροχέας υπηρεσιών επισκευής της ΙΚΕΑ θα εκτελέσει τις εργασίες επισκευής μέσω των δικών του τεχνικών ή του δικτύου εξουσιοδιοτημένων συνεργατών επισκευής.

**Ποιες περιπτώσεις καλύπτονται από τη συγκεκριμένη εγγύηση;**
Η εγγύηση καλύπτει βλάβες της συσκευής που έχουν προκληθεί λόγω ελαττωματικής κατασκευής ή ελαττωματικών υλικών από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής από το κατάστημα ΙΚΕΑ. Η εγγύηση αυτή ισχύει μόνο για οικιακή χρήση. Οι εξαιρέσεις αναφέρονται στην παράγραφο με τίτλο «Ποιες περιπτώσεις δεν καλύπτονται από τη συγκεκριμένη εγγύηση;». Κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης, καλύπτεται το κόστος αποκατάστασης της βλάβης, π.χ. επισκευές, εξαρτήματα, εργατικά και μετακινήσεις, εφόσον για την επισκευή της συσκευής δεν απαιτούνται ειδικές δαπάνες. Υπό τις προϋποθέσεις αυτές, ισχύουν οι κατευθυντήριες οδηγίες της Ε (99/44/ΕΚ) και οι αντίστοιχοι τοπικοί κανονισμοί. Τα αντικαθιστώμενα εξαρτήματα αποτελούν ιδιοκτησία της ΙΚΕΑ.

**Πώς θα αποκαταστήσει το πρόβλημα η ΙΚΕΑ;**
Ο επιλεγμένος παροχέας υπηρεσιών επισκευής της ΙΚΕΑ θα εξετάσει το προϊόν και θα αποφασίσει, κατά την αποκλειστική του κρίση, εάν η βλάβη καλύπτεται από την εγγύηση αυτή. Εάν η βλάβη καλύπτεται από την εγγύηση, ο παροχέας υπηρεσιών επισκευής της ΙΚΕΑ ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης υπηρεσιών επισκευής μέσω των δικών του τεχνικών και κατά την αποκλειστική του κρίση θα επισκευάσει το ελαττωματικό προϊόν ή θα το αντικαταστήσει με ίδιο ή αντίστοιχο προϊόν.

**Ποιες περιπτώσεις δεν καλύπτονται από τη συγκεκριμένη εγγύηση;**
- Φυσιολογική φθορά.
- Βλάβη από πρόθεση ή αμέλεια, βλάβη που οφείλεται σε μη τήρηση των οδηγιών λειτουργίας, εσφαλμένη εγκατάσταση ή σύνδεση σε ακατάλληλη τάση, βλάβη που οφείλεται σε χημική ή ηλεκτροχημική αντίδραση, σκουριά, διάβρωση ή βλάβη λόγω του νερού, συμπεριλαμβανομένης, ενδεικτικά, βλάβης λόγω υπερβολικής συσσώρευσης αλάτων στην παροχή νερού, καθώς και βλάβη που οφείλεται σε μη φυσιολογικές περιβαλλοντικές συνθήκες.
- Αναλώσιμα εξαρτήματα, συμπεριλαμβανομένων μπαταριών και λαμπτήρων.
- Μη λειτουργικά και διακοσμητικά εξαρτήματα που δεν επηρεάζουν την κανονική χρήση της συσκευής, καθώς και χαρακιές και πιθανοί αποχρωματισμοί.
- Τυχαία βλάβη που προκαλείται από ξένα σωματίδια ή ουσίες, καθώς και βλάβη που οφείλεται στον καθαρισμό ή την απόφραξη φίλτρων, συστημάτων αποστράγγισης ή θηκών απορρυπαντικού.
- Ζημιές στα παρακάτω εξαρτήματα: υαλοκεραμικές επιφάνειες, πρόσθετα εξαρτήματα, σκεύη και καλάθια μαχαιροπίρουνων, σωλήνες παροχής και αποστράγγισης, λάστιχα στεγανοποίησης, λαμπτήρες και καλύμματα λαμπτήρων, οθόνες, διακόπτες, περιβλήματα και τμήματα περιβλημάτων. Εκτός εάν αυτές οι ζημιές αποδεχτεί πως έχουν προκληθεί από ελαττωματική λειτουργία του προϊόντος.
- Περιπτώσεις στις οποίες δεν μπορεί να

εντοπιστεί κάποια βλάβη κατά την επίσκεψη του τεχνικού.
- Επισκευές που δεν εκτελούνται από τους επιλεγμένους μας παροχείς υπηρεσιών επισκευής ή/και από εξουσιοδοτημένο συνεργάτη υπηρεσιών επισκευής ή περιπτώσεις στις οποίες δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά.
- Επισκευές λόγω εσφαλμένης εγκατάστασης ή εγκατάστασης που δεν πληρεί τις προδιαγραφές.
- Χρήση της συσκευής σε μη οικιακό περιβάλλον, π.χ. επαγγελματική χρήση.
- Ζημιές κατά τη μεταφορά. Εάν ένας πελάτης μεταφέρει το προϊόν στο σπίτι του ή σε άλλη διεύθυνση, η ΙΚΕΑ δεν είναι υπεύθυνη για τυχόν ζημιές που θα προκληθούν κατά τη μεταφορά. Ωστόσο, εάν η ΙΚΕΑ μεταφέρει το προϊόν στη διεύθυνση παράδοσης του πελάτη, τότε τυχόν ζημιές που θα προκληθούν στο προϊόν κατά τη μεταφορά καλύπτονται από την ΙΚΕΑ.
- Το κόστος της αρχικής εγκατάστασης της συσκευής ΙΚΕΑ.
  Ωστόσο εάν ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης υπηρεσιών επισκευής επισκευάσει ή πρέπει να αντικαταστήσει την συσκευή βάσει των όρων της παρούσας εγγύησης τότε η τυχόν εγκατάσταση ή απεγκατάσταση επίσης δεν καλύπτεται από τους όρους αυτής της εγγύησης. Ο πελάτης βέβαια μπορεί να επικοινωνήσει ή με τον παροχέα του σέρβις ή με το κατάστημα του ΙΚΕΑ από όπου αγόρασε το προϊόν και να ζητήσει πλήρη πληροφόρηση.

Οι περιορισμοί αυτοί δεν ισχύουν σε περιπτώσεις στις οποίες οι εργασίες εκτελούνται σωστά από εξειδικευμένο τεχνικό χρησιμοποιώντας γνήσια ανταλλακτικά για προσαρμογή της συσκευής στις τεχνικές προδιαγραφές ασφαλείας μιας άλλης χώρας της ΕΕ.

**Πώς εφαρμόζεται η εθνική νομοθεσία**

Η εγγύηση της ΙΚΕΑ σας παρέχει ειδικά νομικά δικαιώματα, τα οποία καλύπτουν ή υπερκαλύπτουν όλες τις τοπικές νομικές απαιτήσεις που ενδέχεται να διαφέρουν από χώρα σε χώρα.

Ωστόσο αυτές οι προϋποθέσεις δεν περιορίζουν με κανένα τρόπο τα δικαιώματα του καταναλωτή που περιγράφηκαν στην τοπική νομοθεσία.

**Περιοχή ισχύος**

Για συσκευές που αγοράζονται από μία χώρα της ΕΕ και μεταφέρονται σε άλλη χώρα της ΕΕ, οι υπηρεσίες επισκευής θα παρέχονται στο πλαίσιο των όρων εγγύησης που ισχύουν στη νέα χώρα.

Η εκτέλεση των υπηρεσιών επισκευής στο πλαίσιο της εγγύησης είναι υποχρεωτική, μόνο εάν η συσκευή συμμορφώνεται και έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με:
- τις τεχνικές προδιαγραφές της χώρας στην οποία υποβάλλεται το αίτημα για εργασίες εγγύησης,
- τις Οδηγίες συναρμολόγησης και τις Πληροφορίες ασφάλειας του εγχειριδίου χρήσης.

**Η αποκλειστική ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ για συσκευές της ΙΚΕΑ**

Μη διστάσετε να επικοινωνήσετε με το εγκεκριμένο εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ για:
- αίτημα εργασιών στο πλαίσιο της εγγύησης,
- διευκρινίσεις σχετικά με την εγκατάσταση της συσκευής ΙΚΕΑ στην ειδική μονάδα επίπλου κουζίνας της ΙΚΕΑ,
- διευκρινίσεις σχετικά με τις λειτουργίες των συσκευών ΙΚΕΑ.

Για να διασφαλιστεί η παροχή βέλτιστης υποστήριξης, διαβάστε προσεκτικά τις Οδηγίες συναρμολόγησης ή/και το Εγχειρίδιο χρήσης πριν επικοινωνήσετε μαζί μας.

**Τρόπος επικοινωνίας**

Ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα του παρόντος εγχειριδίου για μια πλήρη λίστα των επιλεγμένων εξουσιοδοτημένων κέντρων εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ και των σχετικών τηλεφωνικών αριθμών σε κάθε χώρα.

**Για ταχύτερη εξυπηρέτηση, συνιστάται η χρήση των ειδικών τηλεφωνικών αριθμών που αναφέρονται σε αυτό το εγχειρίδιο. Ανατρέχετε πάντα στους τηλεφωνικούς αριθμούς που παρέχονται στο εγχειρίδιο της συσκευής για την οποία χρειάζεστε βοήθεια. Επίσης, ανατρέχετε πάντα στον αριθμό προϊόντος της IKEA (8ψήφιος κωδικός) και το 12ψήφιο αριθμό επισκευής που αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής σας.**

**ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΗΝ ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΑΓΟΡΑΣ!**
Es la prueba de la compra y lo Αποτελεί αποδεικτικό αγοράς και είναι απαραίτητη ώστε να ισχύει η εγγύηση. Επίσης, στην απόδειξη αγοράς να αναφέρεται η επωνυμία και ο αριθμός του προϊόντος IKEA (8ψήφιος κωδικός) για κάθε συσκευή που αγοράσατε.

**Χρειάζεστε επιπλέον βοήθεια;**
Για επιπλέον ερωτήσεις που δεν αφορούν την εξυπηρέτηση μετά την πώληση, επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο του πλησιέστερου καταστήματος IKEA. Συνιστάται να διαβάσετε προσεκτικά το εγχειρίδιο της συσκευής πριν επικοινωνήσετε μαζί μας.

## Inhoud


| | | | |
|---|---|---|---|
| **Veiligheidsinformatie** | **91** | **Wat moet u doen als...** | **111** |
| **Productbeschrijving** | **94** | **Technische gegevens** | **112** |
| **Bedieningspaneel** | **96** | **Installatie** | **112** |
| **Overzicht functies** | **96** | **Gebruiksadviezen en -suggesties** | **114** |
| **Beschrijving van het display** | **97** | **Elektrische aansluiting** | **116** |
| **Dagelijks gebruik** | **100** | **Bescherming van het milieu** | **116** |
| **Bereidingstabellen** | **103** | **IKEA GARANTIE** | **117** |
| **Reiniging en onderhoud** | **108** | | |


## Veiligheidsinformatie

Uw eigen veiligheid en die van anderen is zeer belangrijk.
Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzigen, die te allen tijde moeten worden gelezen en opgevolgd.
⚠ Dit is het waarschuwingssymbool waarmee mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen worden aangegeven.
Alle veiligheidswaarschuwingen worden voorafgegaan door het gevarensymbool en door de volgende termen:
⚠ **GEVAAR!** Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel zal leiden.
⚠ **WAARSCHUWING!** Duidt op een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt vermeden, tot ernstig letsel kan leiden. Alle veiligheidswaarschuwingen geven specifieke details van het mogelijke risico dat aanwezig is en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Houd u strikt aan de volgende instructies:

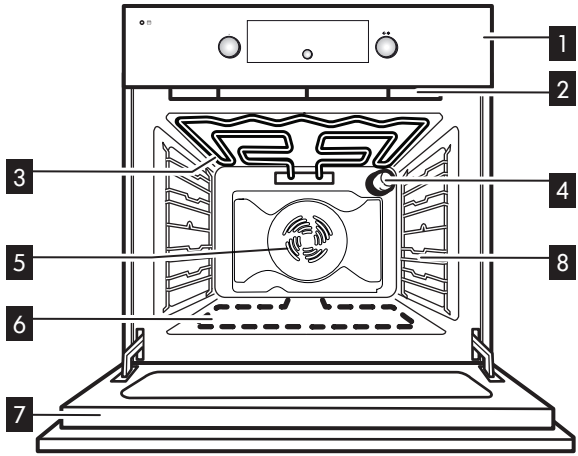
- Draag beschermende handschoenen bij het uitpakken en installeren.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Elektrische installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in het gebruikshandleiding.
- Vervangingen van de voedingskabel moeten worden uitgevoerd door erkende technici. Neem contact op met erkende servicecentra.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- De voedingskabel van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel

te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Zorg bij de installatie van het apparaat voor een meerpolige stroomonderbreker met een contactscheiding (minstens 3 mm) in alle polen voor een volledige onderbreking volgens overspanningscategorie III en die ingebouwd moeten zijn in de vaste bedrading, in overeenstemming met de nationale regelgeving voor bedrading.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige contactdozen of verlengsnoeren.
- Trek niet aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Als het oppervlak van de inductieplaat gebarsten is, mag de plaat niet worden gebruikt en moet het apparaat worden uitgeschakeld om elektrische schokken te voorkomen (alleen voor modellen met inductiefunctie).
- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van kamers). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute instelling van de bedieningsknoppen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, indien ze onder supervisie staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de desbetreffende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Zonder supervisie mogen kinderen het apparaat niet reinigen of onderhoud voor gebruikers uitvoeren.
- De toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik. Kinderen moeten op afstand worden gehouden en onder toezicht staan, zodat ze niet spelen met het apparaat.
- Het apparaat en alle toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Wees voorzichtig dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder supervisie staan.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van de oven tijdens en na het gebruik niet aan, omdat dit letsel kan veroorzaken. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.
- Open de deur van het apparaat na afloop van de bereiding

voorzichtig, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit de oven haalt. Als de deur van het apparaat gesloten is, komt de warme lucht naar buiten door de opening boven het bedieningspaneel. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenhandschoenen om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen ontvlambare materialen in of in de buurt van het apparaat: er kan brand uitbreken als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Verwarm of bereid geen voedsel in gesloten potten of blikken in het apparaat. De druk in het blik of de pot kan door de warmte hoog oplopen, waardoor het explodeert en het apparaat beschadigt.
- Gebruik geen schalen of houders van synthetisch materiaal.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten.
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcoholdamp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.
- Gebruik nooit stoomreinigers.
- Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus. Houd kinderen uit de buurt van de oven tijdens de pyrolysecyclus (alleen voor ovens met een pyrolysefunctie).
- Tijdens en na de reiniging via pyrolyse moeten huisdieren (vooral vogels) uit de buurt van het apparaat worden gehouden.
- Gebruik alleen de aanbevolen temperatuursonde voor deze oven.
- Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen immers het oppervlak beschadigen, wat ertoe kan leiden dat het glas barst.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt. Zo voorkomt u eventuele elektrische schokken.

**Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten**
- Dit product is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Snijd de voedingskabel door voordat u het apparaat afdankt.
- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van dit apparaat kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit product hebt gekocht.

## Productbeschrijving

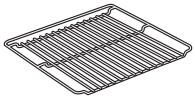



1 Bedieningspaneel
2 Koelventilator[1] (niet zichtbaar)
3 Bovenste verwarmingselement/grill
4 Ovenlampje achter
5 Ovenventilator
6 Verwarmingselement onderwarmte (niet zichtbaar)
7 Ovendeur
8 Roosters aan de zijkant

1) De koelventilator kan ook na uitschakeling van de oven nog even doorgaan met werken. Tijdens de pyrolysefase heeft de ventilator een hogere snelheid dan tijdens de kookfuncties.

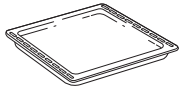
**Accessoires**

Rooster



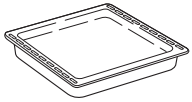
1x

Bakplaat



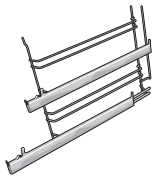
1x

Opvangbak



1x

Uitschuifbare geleiders



2x

**De roosters en andere accessoires in de oven plaatsen**

1. Schuif het rooster horizontaal in de oven, met het verhoogde gedeelte "A" omhoog gericht (Fig. 1).

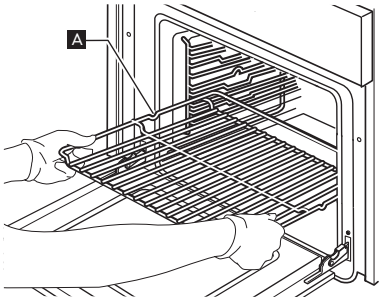



Fig. 1

2. Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde manier als het rooster geplaatst.

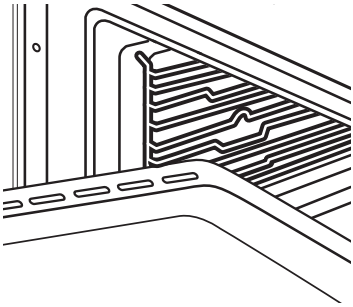
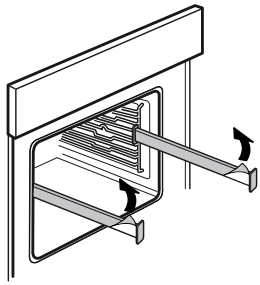


Fig. 2

**Verwijder de blauwe folie zoals te zien op de afbeelding**



**Hoe u de bak op gelijke hoogte kunt brengen met de uitschuifbare geleiders.**
Plaats de opvangbak op de uitschuifbare geleiders en bevestig de bak tussen de achterste en voorste bevestiging.

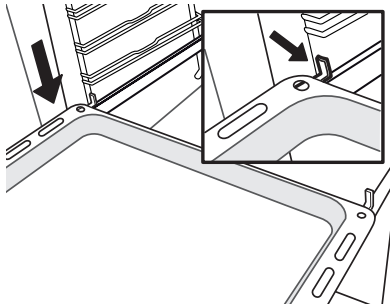


Fig. 2

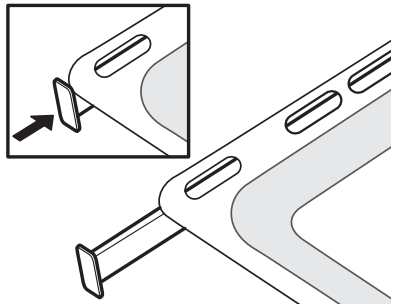
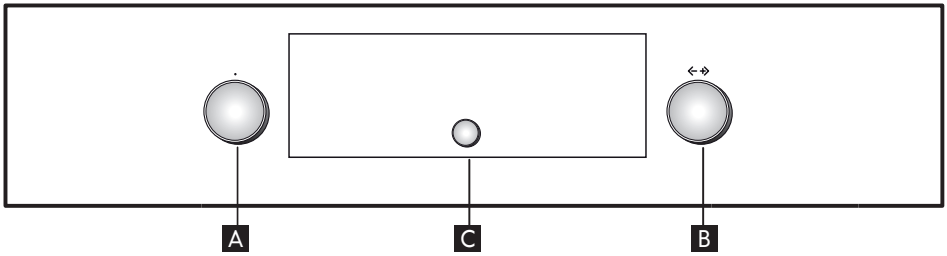


Fig. 3

## Bedieningspaneel



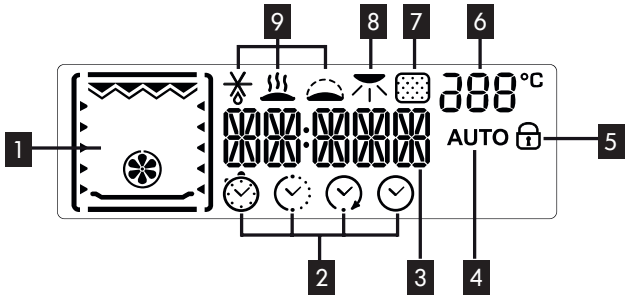

A Functieknop
B Navigatieknop
Opmerking: de bedieningsknoppen zijn verzonken knoppen. Druk op het midden van de knop om ze uit hun zitting te laten komen.

C Selectie-/Bevestigingstoets

## Overzicht functies

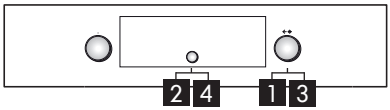
Draai de "Functieknop" naar een willekeurige stand om de oven aan te zetten; op het display worden de functies of gekoppelde submenu's weergegeven.
De submenu's zijn beschikbaar en kunnen gekozen worden door de knop op de functies GRILL, SPECIALE FUNCTIES, INSTELLINGEN, BROOD/PIZZA te zetten.
Opmerking: zie voor het overzicht en de beschrijving van de functies de specifieke tabel op .

## Beschrijving van het display




1. Weergave van de actieve verwarmingselementen voor de verschillende functies
2. Symbolen tijdbeheer: timer, bereidingstijd, einde bereidingstijd, tijd
3. Informatie met betrekking tot de voorgekozen functies
4. Automatische functie BROOD/PIZZA gekozen
5. Indicatie ovendeur gesloten tijdens de automatische reinigingscyclus (niet aanwezig op dit model)
6. Binnentemperatuur oven
7. Pyrolysefunctie (niet aanwezig op dit model)
8. Bruin korstje geven
9. Speciale functies: ontdooien, warm houden, rijzen

**Instelling van het huidige tijdstip**




Wanneer de oven voor het eerst wordt ingeschakeld, knipperen de twee cijfers voor het uur op het display

1. Draai de knop "Navigatie" B tot het juiste uur wordt weergegeven.
2. Druk op de knop C om te bevestigen; de twee cijfers van de minuten knipperen op het display.
3. Draai de knop "Navigatie" B tot de juiste minuten worden weergegeven.
4. Druk op de toets C om te bevestigen.

Zie, om het huidige tijdstip te wijzigen, bijvoorbeeld na een stroomuitval, de volgende paragraaf (INSTELLINGEN).

**Tabel ovenfuncties**

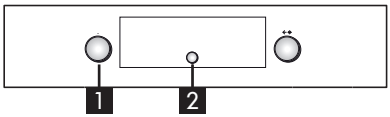
De oven heeft 4 bereidingsniveaus. Tellen vanaf het onderste niveau.

| Functie | | Beschrijving functie |
|---|---|---|
| 0 | **UITSCHAKELEN** | Om de bereiding te onderbreken en de oven uit te schakelen. |
| | **HETE LUCHT** | Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op twee steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (bijv.: vis, groenten, taarten). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Geadviseerd wordt om het tweede niveau te gebruiken voor bereidingen op één steunhoogte. Voor bereidingen op twee steunhoogtes wordt geadviseerd om de eerste en derde steunhoogte te gebruiken, nadat u de oven voorverwarmd hebt. |
| | **CONVENTIONEEL** | Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik de tweede steunhoogte. Verwarm de oven voor alvorens de te bereiden gerechten erin te plaatsen. |
| | **TURBO HETE LUCHT** | Voor het bereiden van vlees en taarten met een vloeibare vulling (hartig of zoet) op één steunhoogte. Gebruik de tweede steunhoogte. Verwarm de oven eerst voor. |
| | **MAXI COOKING** | Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Gebruik de eerste of de tweede steunhoogte, afhankelijk van de grootte van het vlees. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te erg te laten uitdrogen. |
| | **GRILL** | Voor het grillen van karbonades, spiezen, worstjes, het gratineren van groente en om brood te roosteren. Zet het gerecht op de vierde steunhoogte. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de derde steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven. |
| | **TURBOGRILL** | Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Zet het vlees op de middelste steunhoogtes. Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de eerste of tweede steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven. |
| | **BROOD/PIZZA** | Voor het bakken van verschillende soorten en formaten brood en pizza. Binnen deze functie zijn er twee programma's waarvan de instellingen van te voren zijn vastgesteld. U hoeft alleen de vereiste waarden (temperatuur en tijd) aan te geven, dan zorgt de oven automatisch voor een optimale bereidingscyclus. Plaats het deeg op de tweede steunhoogte, nadat u de oven hebt voorverwarmd. |

| Functie | | Beschrijving functie |
|---|---|---|
| | **SPECIALE FUNCTIES** | |
| | **ONTDOOIEN** | Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt. |
| | **WARMHOUDEN** | Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten (b.v. vlees, gefrituurde gerechten, ovenschotels). Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. De functie kan niet ingeschakeld worden als de temperatuur in de oven hoger dan 65 °C is. |
| | **RIJZEN** | Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen te behouden kan de functie niet geactiveerd worden als de temperatuur in de oven hoger dan 40°C is. Zet het deeg op de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. |
| | **ECO HETE LUCHT** | Voor het bereiden van gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte. Deze functie maakt gebruik van onderbroken, voorzichtige ventilatie, waardoor het voedsel niet te veel uitdroogt. In deze ECO-functie blijft het lampje uit tijdens de bereiding; het kan tijdelijk weer ingeschakeld worden door op de bevestigingstoets te drukken. Om de energie maximaal te benutten wordt geadviseerd om de deur niet te openen tijdens de bereiding. Aanbevolen wordt de derde steunhoogte te gebruiken. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. |
| | **SNEL VOORVER-WARMEN** | Om de oven snel voor te verwarmen. |
| | **INSTELLINGEN** | Voor het instellen van het display (taal, tijd, helderheid, volume van het geluidssignaal, energiebesparing). |
| | **LAMPJE** | Om het lampje in de oven in/uit te schakelen. |

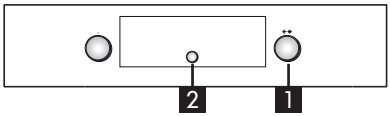
## Dagelijks gebruik

**Selectie van bereidingsfuncties**



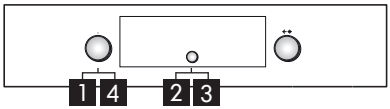

1. Draai de knop "Functies" A naar de gewenste functie: de instellingen voor de bereiding worden weergegeven op het display.
2. Als de voorgestelde parameters overeenkomen met de gewenste instellingen, drukt u op de toets C. Om ze te wijzigen gaat u te werk zoals hierna is beschreven.

**Instellen van de temperatuur/grillvermogen**
Ga als volgt te werk om de temperatuur of het grillvermogen te wijzigen:




1. Draai de knop "Navigatie" B tot de gewenste waarde wordt weergegeven.
2. Druk op de toets C om te bevestigen.

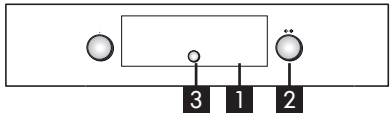
**Snel voorverwarmen**




Plaats het voedsel pas in de oven wanneer de cyclus voor snel voorverwarmen is voltooid.

1. Kies de functie Snel voorverwarmen door de knop "Functies" A op het symbool ○ te zetten.
2. Bevestig met de toets C: de instellingen verschijnen op het display.
3. Als de temperatuur overeenkomt met de gewenste temperatuur, druk dan op de toets C. Ga te werk zoals beschreven in de vorige paragraaf "Instellen van de temperatuur/ grillvermogen" om de temperatuur te wijzigen. Op het display verschijnt de melding PRE. Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, verschijnt de bijbehorende waarde (bijv. 200 °C) en klinkt er een geluidssignaal. Na afloop van de voorverwarmingsfase selecteert de oven automatisch de conventionele functie ▭ . Zet het gerecht in de oven.
4. Als u een andere bereidingsfunctie wilt instellen, draai dan aan de knop "Functies" A en selecteer de gewenste functie.

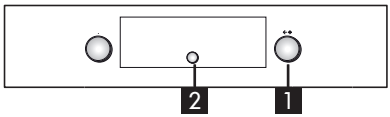
**Programmeren van de bereidingstijd**
Met deze functie kunt u gerechten gedurende een ingestelde tijd bereiden, van minimaal 1 minuut tot de maximale tijd van de geselecteerde functie, waarna de oven automatisch uitgeschakeld wordt.




1. Nadat u de temperatuur bevestigd heeft, gaat het symbool ◷ knipperen.
2. Draai aan de knop Instelling B tot de gewenste bereidingsduur wordt weergegeven.
3. Bevestig de bereidingsduur door op de toets C te drukken.

**Einde van de bereidingstijd instellen / start uitgesteld**
BELANGRIJK: de instelling Start uitgesteld is niet beschikbaar voor de volgende functies: SNEL VOORVERWARMEN, BROOD/PIZZA.
OPMERKING: met deze instelling wordt de gekozen temperatuur meer geleidelijk bereikt, daarom worden de bereidingstijden iets langer ten opzichte van de tijden die in de bereidingstabel zijn vermeld.
U kunt de gewenste eindtijd instellen en het starten van de oven met maximaal 23 uur en 59 minuten uitstellen, te beginnen vanaf het huidige tijdstip. Dit is alleen mogelijk na het instellen van een bereidingsduur.
Na het instellen van de bereidingsduur verschijnt

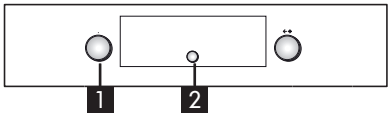
de tijd waarop de bereiding eindigt op het display (bijvoorbeeld 15:45) en gaat het symbool knipperen.




Om het einde van de bereiding uit te stellen en daarmee ook het starten van de oven, gaat u als volgt te werk:

1. Draai aan de knop "Navigatie" B tot het tijdstip waarop u de bereiding wilt beëindigen (bijvoorbeeld 16:00) wordt weergegeven.
2. Bevestig de geselecteerde waarde door op de toets C te drukken: de dubbelepunt na het einde van de bereidingstijd knippert, om aan te geven dat de instelling correct uitgevoerd is.
3. De oven zal automatisch later gestart worden om de bereiding op het ingestelde tijdstip te voltooien.

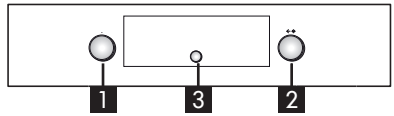
**Kookwekker**




Deze functie kan alleen gebruikt worden als de oven uitstaat en is bijvoorbeeld handig om de kooktijd van pasta in te stellen.
De maximale tijd die ingesteld kan worden is 23 uur en 59 minuten.

1. Met de knop "Functies" A op nul, draait u de knop "Navigatie" tot de gewenste tijdsduur wordt weergegeven.
2. Druk op toets C om het aftellen te starten. Als de ingestelde tijd is verstreken, verschijnt "END" op het display en klinkt er een geluidssignaal. Om het aftellen te onderbreken, op de toets C drukken (op het display verschijnt het huidige tijdstip).

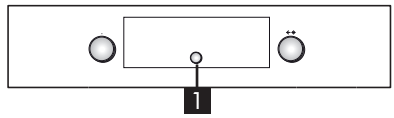
**Selectie van de speciale functies**




1. Draai de knop "Functies" naar het symbool A tot op het display "ONTDOOIEN" wordt weergegeven, samen met het overeenkomstige symbool van de functie.
2. Draai aan de knop "Navigatie" B om door het overzicht van de functies te bladeren: ONTDOOIEN, WARM HOUDEN, RIJZEN, ECO HETELUCHT.
3. Druk op de toets C om te bevestigen.

**Bruin korstje geven**

Na afloop van de bereiding wordt, voor de functies waarbij dat kan, op het display de mogelijkheid weergegeven om uw gerecht een bruin korstje te geven. Deze functie kan alleen geactiveerd worden als u een bereidingstijd hebt ingesteld.

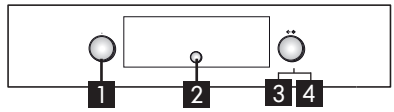



Als de bereidingstijd is afgelopen, verschijnt op het display: "PRESS ✓ TO BROWN" (druk op om een bruin korstje te geven). Door op de toets C te drukken, start de oven een bruiningsfase van 5 minuten. Deze functie kan slechts tweemaal geactiveerd worden.

**Selectie functie brood/pizza**

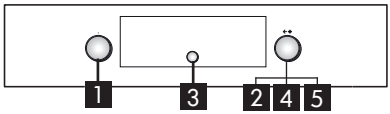
Door de wijzer van de knop "Functies" A ter hoogte van het symbool te zetten, opent u een submenu dat twee automatische bereidingsfuncties bevat voor "brood" en "pizza".

**Brood**



1. Draai de knop "Functies" A naar het symbool ▢: op het display wordt "BREAD" en aan de zijkant wordt AUTO weergegeven.
2. Druk op C om de functie te selecteren.
3. Draai aan de knop "Navigatie" B om de gewenste temperatuur (tussen 180 °C en 220 °C) in te stellen en bevestig dit met de toets C .
4. Draai aan de knop "Navigatie" B om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op C om de bereiding te starten.

**Pizza**




1. Draai de knop "Functies" naar het symbool A : op het display wordt "BREAD" ▢ weergegeven. Om de functie "PIZZA" te selecteren, gaat u als volgt te werk:
2. Draai aan de knop "Navigatie" B: "PIZZA" verschijnt op het display.
3. Druk op C om de functie te selecteren.
4. Draai aan de knop "Navigatie" B om de gewenste temperatuur (tussen 220 °C en 250 °C) in te stellen en bevestig dit met de toets C .
5. Draai aan de knop "Navigatie" B om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op C om de bereiding te starten.

**Settings (Instellingen)**

Door de wijzer van de knop "Functies" A ter hoogte van het symbool ⮑ te zetten opent u een submenu met vijf instellingen van het display die gewijzigd kunnen worden.

**Klok**

Draai de knop "Navigatie" B tot "KLOK" wordt weergegeven. Om het tijdstip te wijzigen, zie de vorige paragraaf (INSTELLING VAN HET TIJDSTIP).

**Eco**

Door de ECO-modus te selecteren (ON), wordt de helderheid van het display verminderd en wordt de klok gedurende 3 minuten weergegeven wanneer de oven in stand-by staat. Ook wordt het ovenlampje uitgeschakeld tijdens de bereiding. Om de informatie op het display weer te geven en het lampje weer in te schakelen, drukt u gewoon op de toets C of draait u aan een van de knoppen.

1. Draai de knop "Navigatie" B tot "ECO" wordt weergegeven.
2. Druk op toets C om toegang te krijgen tot de instellingen (ON/OFF).
3. Draai aan de knop "Navigatie" B om de gewenste instelling te selecteren en bevestig dit met de toets C.
4. Als de functie Ecomodus geactiveerd is tijdens een bereidingsfunctie, dan wordt de ovenverlichting na 1 minuut bereidingstijd uitgeschakeld en weer ingeschakeld bij iedere interactie van de gebruiker.

**Geluidssignaal**

Om het geluidssignaal te activeren of deactiveren, gaat u als volgt te werk:

1. Draai de knop "Navigatie" B tot "SOUND" wordt weergegeven.
2. Druk op toets C om toegang te krijgen tot de instellingen (ON/OFF).
3. Draai aan de knop "Navigatie" B om de gewenste instelling te selecteren en bevestig dit met de toets C.

**Helderheid**

Om de helderheid van het scherm te veranderen, gaat u als volgt te werk:

1. Draai de knop "Navigatie" B tot "BRIGHTNESS" wordt weergegeven.
2. Druk op de toets C: het cijfer 1 verschijnt op het display.
3. Draai aan de knop "Navigatie" B om de helderheid te verminderen of te vermeerderen en bevestig dit met de toets C .

## Bereidingstabellen

| Soort voedsel | Functie | Voorverwarmen | Steunhoogte (vanaf bodem) | Temperatuur (°C) | Bereidingstijd (min.) | Accessoires |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Luchtig gebak | | X | 2 | 160-180 | 30-90 | Taartvorm op rooster |
| | | X | 1-3 | 160-180 | 30-90 | Steunhoogte 3: taartvorm op rooster<br>Steunhoogte 1: taartvorm op rooster |
| Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart) | | – | 2 | 160-200 | 30-85 | Opvangbak of bakplaat + taartvorm op rooster |
| | | X | 1-3 | 160-200 | 35-90 | Steunhoogte 3: taartvorm op rooster<br>Steunhoogte 1: taartvorm op rooster |
| Koekjes / taartjes | | X | 2 | 170-180 | 15-45 | Opvangbak / bakplaat |
| | | X | 1-3 | 150-170 | 20-45 | Steunhoogte 3: bakplaat<br>Steunhoogte 1: opvangbak |
| Soesjes | | X | 2 | 180-200 | 30-40 | Opvangbak / bakplaat |
| | | X | 1-3 | 180-190 | 35-45 | Steunhoogte 3: bakplaat<br>Steunhoogte 1: opvangbak |
| Meringues | | X | 2 | 90 | 110-150 | Opvangbak / bakplaat |
| | | X | 1-3 | 90 | 130-150 | Steunhoogte 3: bakplaat<br>Steunhoogte 1: opvangbak |

| Soort voedsel | Functie | Voorver-warmen | Steunhoog-te (vanaf bodem) | Temperatuur (°C) | Berei-dingstijd (min.) | Accessoires |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Brood/pizza/ focaccia | | X | 2 | 190-250 | 15-50 | Opvangbak / bakplaat |
| | | X | 1-3 | 190-250 | 25-50 | Steunhoogte 3: bakplaat Steunhoogte 1: opvangbak |
| Brood |  | X | 2 | 180-220 | 30-50 | Opvangbak/ bakplaat of rooster |
| Pizza |  | X | 2 | 220-250 | 15-30 | Opvangbak / bakplaat |
| Diepvriespizza's | | X | 2 | 250 | 10-15 | Steunhoogte 2: opvangbak / bakplaat of rooster |
| | | X | 1-3 | 250 | 10-20 | Steunhoogte 3: bakplaat Steunhoogte 1: opvangbak |
| Hartige taarten (groentetaart, quiche) | | X | 2 | 180-190 | 35-45 | Taartvorm op rooster |
| | | X | 1-3 | 180-190 | 45-60 | Steunhoogte 3: taartvorm op rooster Steunhoogte 2: taartvorm op rooster |
| Vol-au-vent / korstdeeg | | X | 2 | 190-200 | 20-30 | Opvangbak / bakplaat |
| | | X | 1-3 | 180-190 | 20-40 | Steunhoogte 3: bakplaat Steunhoogte 1: opvangbak |
| Lasagne, pasta uit de oven, cannelloni, ovenschotels | | X | 2 | 190-200 | 30-60 | Opvangbak of ovenschaal op rooster |
| Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg | | X | 2 | 190-200 | 70-100 | Opvangbak of ovenschaal op rooster |

| Soort voedsel | Functie | Voorver-warmen | Steunhoog-te (vanaf bodem) | Temperatuur (°C) | Berei-dingstijd (min.) | Accessoires |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Kip / konijn / eend 1 kg | | X | 2 | 200-230 | 50-100 | Opvangbak of ovenschaal op rooster |
| Kalkoen / gans 3 kg | | X | 1-2 | 190-200 | 80-130 | Opvangbak of ovenschaal op rooster |
| Vis uit de oven / in folie (filet, heel) | | X | 2 | 180-200 | 40-60 | Opvangbak of ovenschaal op rooster |
| Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines) | | X | 2 | 170-190 | 30-60 | Ovenschaal op rooster |
| Geroosterd brood | | – | 4 | 3 (hoog) | 2-5 | Rooster |
| Visfilet / moten vis | | – | 4 | 2 (gemiddeld) | 20-35 | Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om) Steunhoogte 3: opvangbak met water |
| Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers | | – | 4 | 2-3 (gemiddeld-hoog) | 15-40 | Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om) Steunhoogte 3: opvangbak met water |

| Soort voedsel | Functie | Voorver-warmen | Steunhoog-te (vanaf bodem) | Temperatuur (°C) | Berei-dingstijd (min.) | Accessoires |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gebraden kip 1 - 1,3 kg | | X | 2 | 2 (gemiddeld) | 50-65 | Steunhoogte 2: rooster (draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om) Steunhoogte 1: opvangbak met water |
| | | | | 3 (hoog) | 60-80 | Steunhoogte 2: draaispit Steunhoogte 1: opvangbak met water |
| Rosbief rood 1 kg | | – | 2 | 2 (gemiddeld) | 35-50 | Ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om) |
| Lamsbout / schenkel | | – | 2 | 2 (gemiddeld) | 60-90 | Opvangbak of ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om) |
| Gebakken aardappelen | | – | 2 | 2 (gemiddeld) | 35-50 | Opvangbak / bakplaat (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om) |
| Gegratineerde groenten | | – | 2 | 3 (hoog) | 10-15 | Ovenschaal op rooster |
| Lasagne en vlees | | X | 1-3 | 200 | 50-100* | Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster Steunhoogte 1: opvangbak of ovenschaal op rooster |

| Soort voedsel | Functie | Voorver-warmen | Steunhoog-te (vanaf bodem) | Temperatuur (°C) | Berei-dingstijd (min.) | Accessoires |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Vlees en aardappelen | | X | 1-3 | 200 | 45-100* | Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster<br>Steunhoogte 1: opvangbak of ovenschaal op rooster |
| Vis en groente | | X | 1-3 | 180 | 30-50* | Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster<br>Steunhoogte 1: opvangbak of ovenschaal op rooster |
| Gevulde braadstukken | | – | 3 | 200 | 80-120* | Opvangbak of ovenschaal op rooster |
| Vlees (in stukken) (konijn, kip, lam) | | – | 3 | 200 | 50-100* | Opvangbak of ovenschaal op rooster |

* Bereidingstijden zijn bij benadering. Het voedsel kan op een ander moment uit de oven worden gehaald naargelang uw persoonlijke voorkeur.

## Reiniging en onderhoud

**REINIGEN**

⚠ **WAARSCHUWING!**
- Gebruik nooit stoomreinigers.
- Maak het apparaat schoon als het afgekoeld is.
- Koppel het apparaat los van de netvoeding.

**Buitenkant van de oven**

ⓘ **BELANGRIJK:** gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig doekje.

- Reinig de oppervlakken met een vochtig doekje. Als de buitenkant zeer vuil is, voeg dan een paar druppels afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.

**Binnenkant van de oven**

ⓘ **BELANGRIJK:** gebruik geen schuursponsjes, sponsjes van staalwol of metalen schrapers. Hierdoor kunnen de gelakte oppervlakken en het glas van de deur op den duur beschadigd raken.

- Laat de oven na elk gebruik afkoelen en reinig het apparaat bij voorkeur als het nog lauw is om aangekoekte etensresten (bijv. voedsel met een hoog suikergehalte).
- Gebruik speciale ovenreinigingsmiddelen en houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel. Om de deur gemakkelijker te kunnen reinigen kunt u deze verwijderen (zie ONDERHOUD). Het glas aan de binnenkant is glad, om het gemakkelijk te kunnen rienigen.

**OPMERKING:** als levensmiddelen met een hoog watergehalte langdurig bereid worden (bijv. pizza, groenten, enz.) kan zich condens vormen op de binnenkant van de deur en rond de afdichting. Neem de condens af met een doek of een spons als de oven afgekoeld is.

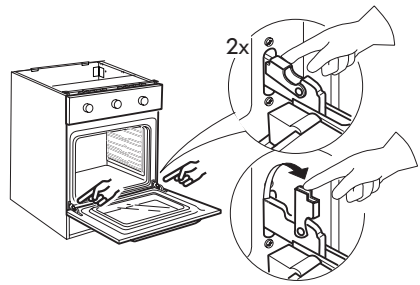
**Accessoires**

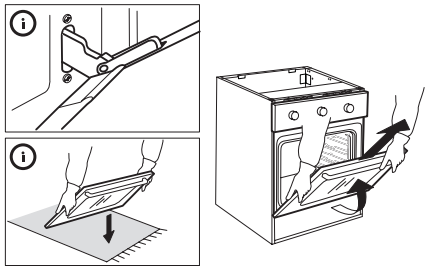
- Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn.
- Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

**ONDERHOUD**

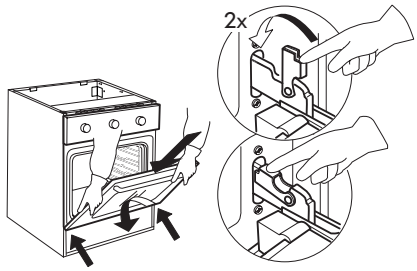
⚠ **WAARSCHUWING!**
- Draag beschermende handschoenen.
- Voer de aangegeven werkzaamheden uit als het apparaat afgekoeld is.
- Koppel de oven los van de netvoeding.

**De deur verwijderen**

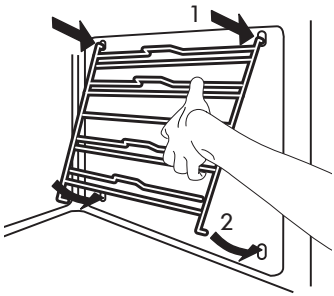




**De deur weer terugplaatsen**




**Roosters aan de zijkant verwijderen**
Verplaats het laterale rooster omhoog totdat de twee onderste klemmen loskomen, en draai het rooster naar het midden van de ruimte. Om het rooster weer te plaatsen, voert u de bovenstaande handelingen in omgekeerde volgorde uit.




**Het lampje aan de achterkant vervangen**
1. Koppel de oven los van de netvoeding.

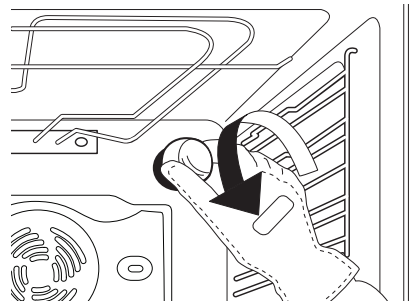


Fig. 5

2. Draai het beschermkapje los (Fig. 5), vervang het lampje (zie de opmerking voor het type lampje) en draai het beschermkapje weer vast.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

**OPMERKING:**
- Gebruik alleen halogeenlampen van 40 W/230 V, type G9, T300°C (afhankelijk van het model).
- De lamp die in het apparaat wordt gebruikt, is speciaal ontworpen voor elektrische apparaten en is niet geschikt om huishoudelijke ruimtes te verlichten (Regelgeving Commissie (EG) Nr. 244/2009).
- De lampjes zijn verkrijgbaar bij erkende servicecentra van IKEA.

## Wat moet u doen als...

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| De oven werkt niet. | Er is geen elektrische stroom. | Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft. |
| | De oven is niet aangesloten op de netvoeding. | Sluit de oven aan op het stopcontact. |
| | | Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is. |
| De deur is geblokkeerd | | Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is. |
| Het elektronische display werkt niet: | | Als op het display een "F" met een nummer verschijnt, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde erkende servicecentrum. Geef in dit geval het nummer op dat volgt na de letter "F". |

**Voordat u het erkende servicecentrum belt:**

1. Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen aan de hand van de punten die beschreven zijn in "Wat moet u doen als...".
2. Zet het apparaat uit en weer aan om te controleren of het probleem is opgelost.

Neem contact op met het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum van IKEA als de storing nog steeds optreedt na bovengenoemde controles.
Vermeld altijd:

- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van de oven;
- het servicenummer (dit is het nummer na het woord Service op het typeplaatje), rechts aan de binnenkant van de ovenruimte (zichtbaar met de deur open);

- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

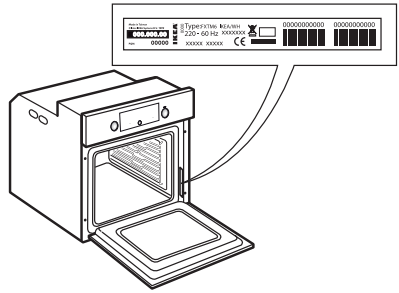
Neem contact op met het erkende servicecentum van IKEA als reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

## Technische gegevens

| | |
|---|---|
| Type product: Ingebouwde elektrische oven | |
| Identificatie model:<br>BEJUBLAD 603.009.01, BEJUBLAD 403.009.02, BEJUBLAD 603.008.97<br>BEJUBLAD 403.008.98, RAFFINERAD 003.009.18, RAFFINERAD 803.009.19 | |
| Aantal ruimtes | 1 |
| Hittebron | Elektrisch |
| Aantal functies | 11 |
| Bruikbaar volume. Gemeten met eventuele roosters aan de zijkant en katalytische panelen verwijderd l | 65 |
| Oppervlak van grootste bakplaat $cm^2$ | 1200 |
| Energiezuinigheidsklasse (laagste verbruik) | A+ |
| Energiezuinigheidsindex | 81,9 |
| Energieverbruik<br>Conventionele functie (bij standaard belasting en boven- + onderverwarming)<br>kWh/cyclus | 0,87 |
| Energieverbruik<br>Ventilatiefunctie hetelucht (met standaard belasting en heteluchtverwarming)<br>kWh/cyclus | 0,70 |
| Bovenste verwarmingselement W | 2450 |
| Onderste verwarmingselement W | 1150 |
| Grillelement W | 2450 |
| Ventilatieverwarmingselement W | 2000 |
| Koelventilator W | 12-21 |
| Ovenlampje W | 40 |
| Vermogen ovenventilator in Watt | 12-21 |
| Totaal nominaal vermogen W | 2600 |
| Afmetingen | |
| Breedte mm | 595 |
| Hoogte mm | 595 |
| Diepte mm | 564 |

## Technische gegevens

De technische informatie staat op het typeplaatje aan de binnenkant van het apparaat.



## Installatie

Controleer na het uitpakken van de oven of het apparaat tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en of de ovendeur goed sluit. Mochten er problemen zijn, neem dan contact op met de dealer of met het dichtsbijzijnde erkende servicecentrum. Om eventuele schade te voorkomen wordt geadviseerd om de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem te halen.

**De oven op het inbouwen voorbereiden**

- De keukenkastjes naast de oven moeten tegen hitte bestand zijn (min. 90 °C).
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit voordat u de oven in het meubel plaatst, en verwijder nauwgezet alle spaanders en zaagresten.
- Het onderste gedeelte van de oven mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie.
- Voor een correcte functionering van het product mag de minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven niet geblokkeerd worden.

**Algemene aanbevelingen**

**Voor gebruik**

- Verwijder de kartonnen beschermingen, transparante folie en stickers van de accessoires.
- Verwijder het typeplaatje rechts op het deurframe niet.
- Haal de accessoires uit de oven en verwarm hem ongeveer een uur lang op 200 °C om de geur van het isolatiemateriaal en de beschermende vetlaag te verwijderen.

**Tijdens gebruik**

- Leg geen zware voorwerpen op de deur, omdat deze de deur kunnen beschadigen.
- Steun niet op de deur en hang geen voorwerpen aan de handgreep.
- Bedenk de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Giet nooit water in de binnenkant van een hete oven; hierdoor kan de lak beschadigd raken.
- Schuif nooit met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Zorg ervoor dat de elektrische kabels van andere apparatuur niet in contact komen met hete onderdelen van de oven en niet vast komen te zitten tussen de ovendeur.
- Stel de oven niet bloot aan weersinvloeden.

**Deurvergrendeling**

Voor het openen van de deur met de deurvergrendeling, zie Fig. 1.

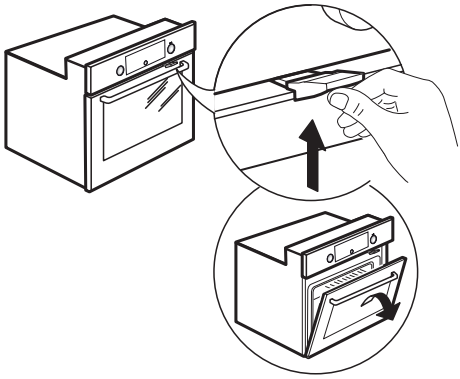


Fig. 1

De deurbeveiliging kan worden verwijderd door de handelingen in de volgende afbeeldingen (zie Fig. 2) in de juiste volgorde uit te voeren

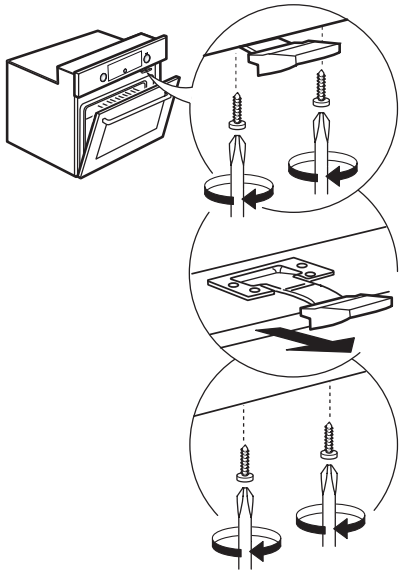


Fig. 2

## Gebruiksadviezen en -suggesties

**Lezen van de bereidingstabel**
De tabel geeft aan welke functie het best gebruikt kan worden voor een bepaald gerecht, dat op één of meerdere steunhoogtes tegelijk kan worden bereid. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig). De temperaturen en de bereidingstijden zijn indicatief en hangen af van de hoeveelheid voedsel en het type schaal. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen of ovenschalen van donker metaal. U kunt ook pannen of vuurvaste of aardewerk schalen gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer. Volg voor de beste resultaten zorgvuldig de aanwijzingen in de bereidingstabel met betrekking tot de bijgeleverde schalen en de verschillende steunhoogtes.

**Het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten**
Als u de functie "HETELUCHT" gebruikt, kunt u verschillende gerechten die dezelfde bereidingstemperatuur vereisen tegelijkertijd bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten), op verschillende steunhoogtes. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

**Gebak**
- Bak fijn gebak met de statische functie op één niveau. Gebruik taartvormen van zwart metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere steunhoogtes selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.
- Om te controleren of de taart gaar is steekt u een satéprikker in het dikste gedeelte van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.
- Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.
- Als het gebak "instort" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger.
- Bij taarten met een vochtige vulling (kaastaarten of vruchtentaarten) moet de functie "CONVECTIEBAKKEN" worden gebruikt. Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

**Vlees**
- U kunt elke soort schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.
- Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingstijd. Zet het rooster op een lagere steunhoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingstijd. Geadviseerd wordt om een opvangbak met een halve liter water direct onder het rooster te plaatsen waarop u het vlees heeft gelegd, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

**Pizza**
Vet de pizzavorm licht in voor een knapperige bodem. Verdeel na tweederde van de bereidingstijd de mozzarella over de pizza.

**Rijsfunctie**
Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer eenderde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20-25°C). De rijstijd bij een hoeveelheid pizzadeeg van 1 kg is ongeveer één uur.

## Elektrische aansluiting

Controleer of de elektrische spanning die aangegeven staat op het typeplaatje van het product overeenkomt met de netvoeding van uw woning. Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven, en is zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat.

Eventuele vervanging van de voedingskabel (type H05 RR-F 3 x 1,5 $mm^2$) mag uitsluitend worden uitgevoerd door een erkende elektricien. Neem contact op met een erkend servicecentrum van IKEA.

## Bescherming van het milieu

**Verwerking van de verpakking**

- Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, zoals aangegeven wordt door het recyclingsymbool (♺). De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften.

**Afvalverwerking van het product**

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.

- Het symbool ▬ op het product, of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet moet worden behandeld als huisvuil, maar moet worden afgeleverd op een geschikt inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

**Tips voor energiebesparing**

- Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen.
- Schakel de oven 10/15 minuten voor het einde van de ingestelde bereidingstijd uit. Gerechten die lang in de oven moeten staan, blijven dan nog doorgaren.

**Conformiteitsverklaring** CE

- Dit apparaat is bedoeld om in aanraking te komen met voedingsmiddelen en is in overeenstemming met de richtlijn (CE) n.1935/2004 en is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die 73/23/EEG en daaropvolgende amendementen vervangt), de beschermingsvoorschriften van de “EMC”-richtlijn 2004/108/EG.
- Dit apparaat voldoet aan de vereisten voor ecologisch ontwerp van de Europese verordeningen 65/2014, en n. 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1.

## IKEA GARANTIE

**Hoe lang is de IKEA garantie geldig?**
Deze garantie is vijf (5) jaar geldig vanaf de oorspronkelijke datum van aankoop van uw apparaat bij IKEA, uitgezonderd indien uw apparaat het merk LAGAN draagt, daar is de garantieperiode van twee (2) jaar van toepassing. Uw origineel kassaticket is vereist. Als er tijdens de garantieperiode service tussenkomsten worden uitgevoerd, wordt de garantieperiode van het apparaat niet verlengd.

**Welke apparatuur valt niet onder de vijf (5) jaar IKEA garantie?**
De apparaten van het merk LAGAN en alle apparaten die gekocht zijn bij IKEA vóór 1 augustus 2007.

**Wie zal de service uitvoeren?**
De erkende IKEA servicedienst zal zorgdragen voor de dienstverlening via haar eigen netwerk of via het netwerk van erkende servicediensten.

**Wat valt er onder de garantie?**
De garantie dekt storingen van het apparaat, die veroorzaakt zijn door verkeerde constructie of materiaalfouten vanaf de aankoopdatum bij IKEA. Deze garantie is uitsluitend van toepassing bij huishoudelijk gebruik. De uitzonderingen worden onder het artikel “Wat is er niet gedekt door deze garantie?” gespecificeerd. Binnen de garantieperiode worden de kosten om de storing te verhelpen vergoed d.w.z. reparaties, onderdelen, arbeidsloon en transport, op voorwaarde dat het apparaat toegankelijk voor reparaties, (cont. zonder speciale kosten) is zonder speciale kosten. Op deze voorwaarden zijn de EG-richtlijnen (Nr. 99/44/EG) en de respectievelijke plaatselijke voorschriften van toepassing. Vervangen onderdelen worden eigendom van IKEA.

**Wat zal IKEA doen om het probleem op te lossen?**
De door IKEA aangestelde servicedienst zal het product onderzoeken en uitsluitend ter eigen beoordeling bepalen of het gedekt wordt door deze garantie.
Als het defect blijkt te zijn, zal de IKEA servicedienst of de erkende servicedienst via het eigen bedrijf, uitsluitend ter eigen beoordeling,ofwel het defecte product repareren of het vervangen door eenzelfde of een vergelijkbaar product.

**Wat valt er niet onder deze garantie?**
- Normale slijtage.
- Opzettelijke schade of schade door verwaarlozing, schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, foutieve installatie of aansluiting op een verkeerd voltage, schade veroorzaakt door chemische of elektrochemische reactie, roest, corrosie of waterschade, schade veroorzaakt door overmatig kalkgehalte van de watertoevoer, schade veroorzaakt door abnormale omgevingsomstandigheden.
- Verbruiksonderdelen, inclusief batterijen en lampjes.
- Niet-functionele en decoratieve onderdelen die niet van invloed zijn op het normale gebruik van het apparaat, inclusief eventuele krassen en mogelijke kleurverschillen.
- Onvoorziene schade veroorzaakt door vreemde voorwerpen of stoffen en het reinigen of deblokkeren van filters, afvoersystemen of wasmiddellades.
- Schade aan de volgende onderdelen: glaskeramiek, accessoires, servieskorven en bestekmandjes, aanvoer- en afvoerpijpen, afdichtingen, lampen en lampenkapjes, schermen, knoppen, behuizingen en gedeeltes van behuizingen, tenzij bewezen is dat de schade te wijten is aan een productiefout.
- Gevallen waarbij geen storing

geconstateerd kon worden tijdens het bezoek van een technicus.
- Reparaties die niet zijn uitgevoerd door onze aangestelde servicediensten en/of een erkende contractuele servicepartner of wanneer er niet-originele onderdelen gebruikt zijn.
- Reparaties die veroorzaakt zijn door installatie die verkeerd of niet in overeenstemming met de installatie-instructies zijn uitgevoerd.
- Het gebruik van het apparaat in niet huishoudelijke omgeving d.w.z. professioneel gebruik.
- Transportschade. Indien een klant het product zelf naar zijn of haar woning of naar een ander adres transporteert, is IKEA niet aansprakelijk voor schade die optreedt tijdens het transport. Als het product echter door IKEA wordt afgeleverd op het door de klant opgegeven adres, dan wordt schade aan het product die tijdens deze levering ontstaat wel gedekt door IKEA.
- De installatiekosten voor het installeren van het IKEA-apparaat.
  Als een IKEA servicedienst of een erkende servicepartner het apparaat echter repareert of vervangt onder de voorwaarden van deze garantie, dan zal de servicedienst of de erkende servicepartner het gerepareerde of vervangende apparaat indien nodig opnieuw installeren.

Deze beperkingen zijn niet van toepassing op foutloze werkzaamheden uitgevoerd door een gekwalificeerde specialist met gebruik van onze originele onderdelen teneinde het apparaat aan te passen aan de technische veiligheidsspecificaties van een ander EG-land.

**Hoe de landelijke wetten van toepassing zijn**

Deze IKEA garantie verleent u specifieke wettelijke rechten, welke met de eigen locale wetgeving overeenstemmen of deze overstijgen, die variëren van land tot land. Deze omstandigheden beperken geenszins consumentenrechten die onder de plaatselijke wetgeving vallen.

**Gebied van geldigheid**

Voor apparaten die in een EU-lidstaat zijn aangeschaft en meegenomen worden naar een ander EU-lidstaat, zal de dienstverlening uitgevoerd worden in het kader van de garantievoorwaarden die in het nieuwe land gebruikelijk zijn. Een verplichting om diensten te verlenen in het kader van de garantie bestaat uitsluitend als het apparaat voldoet aan en geïnstalleerd is in overeenstemming met:
- de technische specificaties van het land waarin aanspraak gemaakt wordt op de garantie;
- de Montage-instructies en de Veiligheidsinformatie uit de Gebruiksaanwijzing.

**De speciale KLANTENSERVICE voor IKEA-apparaten**

Aarzel niet om contact op te nemen met een Geautoriseerd servicecentrum van IKEA:
- Een claim in te dienen onder deze garantie
- Verduidelijking te vragen in verband met de installatie van het IKEA apparaat in de daarvoor bestemde IKEA keukenmeubels
- Verduidelijking te vragen in verband met de functies van de IKEA apparaten.

Om u beter van dienst te kunnen zijn, leest u best eerst de installatie-instructies en de gebruiksaanwijziging zorgvuldig alvorens ons te contacteren.

**Hoe u ons kunt bereiken als u hulp nodig hebt**

Op de laatste pagina van deze instructies vindt u de volledige lijst van alle Geautoriseerde servicecentra van IKEA met hun overeenkomstig telefoonnummer.

**Om u sneller van dienst te kunnen zijn, adviseren wij u de specifieke telefoonnummers in de handleiding te gebruiken. Vermeld altijd de nummers die vermeld zijn in het boekje van het specifieke apparaat waarvoor u assistentie wilt. Vermeld ook het IKEA artikelnummer (bestaande uit 8 cijfers) en het servicenummer bestaande uit 12 cijfers dat op het typeplaatje van uw apparaat staat.**

**BEWAAR DE KASSABON!**
Het is uw bewijs van aankoop en is ook nodig om de geldigheid van de garantie aan te tonen. Op de kassabon is ook de IKEA naam en het artikelnummer (8 cijfers) van elk door u aangeschaft apparaat vermeld

**Extra hulp nodig?**
Voor alle bijkomende vragen die niet bij de dienst na-verkoop van uw toestellen horen, neem contact op met het call center van uw IKEA winkel. Wij adviseren u de documentatie die bij het apparaat wordt geleverd zorgvuldig door te lezen voordat u contact met ons opneemt.

## BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311
Tarief/Tarif/Tarif: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif

| | | |
|---|---|---|
| Openingstijd: | Maandag - Vrijdag | 8.00 - 20.00 |
| Heures d'ouverture: | Lundi - Vendredi | 8.00 - 20.00 |
| Öffnungszeiten: | Montag - Freitag | 8.00 - 20.00 |

## БЪЛГАРИЯ

| | | |
|---|---|---|
| Телефонен номер: | 02 4003536 | |
| Тарифа: | Локална тарифа | |
| Работно време: | понеделник - петък | 8.00 - 20.00 |

## ČESKÁ REPUBLIKA

| | | |
|---|---|---|
| Telefonní číslo: | 225376400 | |
| Sazba: | Místní sazba | |
| Pracovní doba: | Pondělí - Pátek | 8.00 - 20.00 |

## DANMARK

| | | |
|---|---|---|
| Telefonnummer: | 70150909 | |
| Takst: | Lokal takst | |
| Åbningstid: | Mandag - fredag | 9.00 - 21.00 |
| | Lørdag | 9.00 - 18.00 |
| | (Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk) | |

## DEUTSCHLAND

| | | |
|---|---|---|
| Telefon-Nummer: | 06929993602 | |
| Tarif: | Ortstarif | |
| Öffnungszeiten: | Montag - Freitag | 8.00 - 20.00 |

## ΕΛΛΑΔΑ

| | | |
|---|---|---|
| Τηλεφωνικός αριθμός: | 2109696497 | |
| Χρέωση: | Τοπική χρέωση | |
| Ώρες λειτουργίας: | Δευτέρα - Παρασκευή | 8.00 - 20.00 |

## ESPAÑA

| | | |
|---|---|---|
| Teléfono: | 913754126 | |
| Tarifa: | Tarifa local | |
| Horario: | Lunes - Viernes | 8.00 - 20.00 |
| | (España Continental) | |

## FRANCE

| | | |
|---|---|---|
| Numéro de téléphone: | 0170480513 | |
| Tarif: | Prix d'un appel local | |
| Heures d'ouverture: | Lundi - Vendredi | 9.00 - 21.00 |

## HRVATSKA

| | | |
|---|---|---|
| Broj telefona: | 0800 3636 | |
| Tarifa: | Lokalna tarifa | |
| Radno vrijeme: | Ponedjeljak - Petak | 8.00 - 20.00 |

## ÍSLAND

| | | |
|---|---|---|
| Símanúmer: | 5852409 | |
| Kostnaður við símtal: | Almennt mínútuverð | |
| Opnunartími: | Mánudaga - Föstudaga | 9.00 - 17.00 |

## ITALIA

| | | |
|---|---|---|
| Telefono: | 0238591334 | |
| Tariffa: | Tariffa locale | |
| Orari d'apertura: | Lunedì - Venerdì | 8.00 - 20.00 |

## LIETUVIŲ

| | | |
|---|---|---|
| Telefono numeris: | (0) 520 511 35 | |
| Skambučio kaina: | Vietos mokestis | |
| Darbo laikas: | Nuo pirmadienio iki | |
| | penktadienio | 8.00 - 20.00 |

## MAGYARORSZÁG

| | | |
|---|---|---|
| Telefon szám: | (06-1)-3285308 | |
| Tarifa: | Helyi tarifa | |
| Nyitvatartási idő: | Hétfőtől Péntekig | 8.00 - 20.00 |

## NEDERLAND

| | | |
|---|---|---|
| Telefoon: | 09002354532 en/of 0900 BEL IKEA | |
| Tarief: | 15 cent/min., starttarief 4.54 cent | |
| | en gebruikelijke belkosten | |
| Openingstijd: | Maandag t/m - Vrijdag | 8.00 - 20.00 |
| | Zaterdag | 9.00 - 20.00 |
| | Zondag | gesloten |

## NORGE

| | | |
|---|---|---|
| Telefon nummer: | 23500112 | |
| Takst: | Lokal takst | |
| Åpningstider: | Mandag - fredag | 8.00 - 20.00 |

## ÖSTERREICH

| | | |
|---|---|---|
| Telefon-Nummer: | 013602771461 | |
| Tarif: | Ortstarif | |
| Öffnungszeiten: | Montag - Freitag | 8.00 - 20.00 |

## POLSKA

| | | |
|---|---|---|
| Numer telefonu: | 225844203 | |
| Stawka: | Koszt połączenia według taryfy operatora | |
| Godziny otwarcia: | Poniedziałek - Piątek | 8.00-20.00 |

## PORTUGAL

| | | |
|---|---|---|
| Telefone: | 213164011 | |
| Tarifa: | Tarifa local | |
| Horário: | Segunda - Sexta | 9.00 - 21.00 |

## REPUBLIC OF IRELAND

| | | |
|---|---|---|
| Phone number: | 016590276 | |
| Rate: | Local rate | |
| Opening hours: | Monday - Friday | 8.00 - 20.00 |

## ROMÂNIA

| | | |
|---|---|---|
| Număr de telefon: | 021 2044888 | |
| Tarif: | Tarif local | |
| Orar: | Luni - Vineri | 8.00 - 20.00 |

## РОССИЯ

| | | |
|---|---|---|
| Телефонный номер: | 84957059426 | |
| Стоимость звонка: | Местная стоимость звонка | |
| Время работы: | Понедельник - Пятница | 9.00 - 21.00 |
| | (Московское время) | |

## SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono: 0225675345
Tarif/Tarif/Tariffa: Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale

| | | |
|---|---|---|
| Öffnungszeiten: | Montag - Freitag | 8.00 - 20.00 |
| Heures d'ouverture: | Lundi - Vendredi | 8.00 - 20.00 |
| Orario d'apertura: | Lunedì - Venerdì | 8.00 - 20.00 |

## SLOVENSKO

| | | |
|---|---|---|
| Telefónne číslo: | (02) 50102658 | |
| Cena za hovor: | Cena za miestny hovor | |
| Pracovná doba: | Pondelok až piatok | 8.00 - 20.00 |

## SRBIJA

http://www.ikea.com

## SUOMI

| | | |
|---|---|---|
| Puhelinnumero: | 0981710374 | |
| Hinta: | Yksikköhinta | |
| Aukioloaika: | Maanantaista perjantaihin | 8.00 - 20.00 |

## SVERIGE

| | | |
|---|---|---|
| Telefon nummer: | 0775-700 500 | |
| Taxa: | Lokal samtal | |
| Öppet tider: | Måndag - Fredag | 8.30 - 20.00 |
| | Lördag - Söndag | 9.30 - 18.00 |

## UNITED KINGDOM

| | | |
|---|---|---|
| Phone number: | 02076601517 | |
| Rate: | Local rate | |
| Opening hours: | Monday - Friday | 9.00 - 21.00 |

4000 107 74899

© Inter IKEA Systems B.V. 2015

18535

AA-1513741-1